

Butter bei die Fische

Ein kulinarisches Highlight erlebten die Senioren der Gemeinde Gelsenkirchen-Mitte am Donnerstag, 8. November 2018. Im Umkreis der Kirche nahm man schon von Weitem den Duft, den die beiden Räucheröfen verströmten, wahr.

Reiner und Ingo waren seit dem Vormittag damit beschäftigt ca. siebzig Forellen zu räuchern. Räuchern ist ein aufwendiges Verfahren, das viel Erfahrung und den filigranen Umgang mit Gewürzen und Temperaturen erfordert.

Die gesäuberten Fische werden zunächst für zwölf Stunden in eine Salzlake eingelegt. Danach werden sie abgewaschen und sorgfältig trocken getupft. Zum Abtöten eventueller Keime geht's dann vorerst ohne Zusatz von Räuchermehl bei 100 Grad für zwanzig Minuten in den Ofen. Nun kommen Räuchermehl und diverse Gewürze hinzu. Bei einer Temperatur von 70 bis 80 Grad ziehen die Fische dann gar und bekommen ihre wunderschöne Farbe.

Die Senioren durften die Forellen noch warm genießen. Vor dem Vergnügen kam jedoch wie immer die Arbeit. Erst wenn man die Forelle mit Hilfe einer guten Brille und der richtigen Filetiertechnik von Haut und Gräten befreit hatte, konnte das Schlemmen beginnen. Zusammen mit frischen Pellkartoffeln und Kräuterbutter - ein Genuss!

Für ihre Arbeit wurden die „Räuchermeister" mit zwei leckeren Salamiwürsten belohnt. Zugegebenermaßen nicht ganz ohne Hintergedanken - vielleicht lassen sich die beiden ja zu einer Wiederholung im nächsten Jahr überreden?

17. November 2018

Text: Bärbel Kruska

Fotos: Bärbel Kruska/Ute Florian










20
0
°C
80
100
120
AFRISO
















