

Lachsforellen gesalzen zum selber Räuchern

Lachsforellen gesalzen zum Selberräuchern – Perfekt für authentischen Räuchergenuss

Genuss in seiner reinsten Form

Unsere **gesalzene Lachsforellen** sind die perfekte Wahl für alle, die ihren Räucherfisch selbst zubereiten möchten. Diese edlen Fische zeichnen sich durch ihr **zartes, saftiges Fleisch** und den **höheren Fettgehalt** aus, der für ein besonders intensives Aroma beim Räuchern sorgt.

Durch das behutsame **Salzen** wird die Lachsforelle optimal für den Räucherprozess vorbereitet, wodurch sie eine feine Struktur behält und die Aromen des Rauchs perfekt aufnehmen kann. Ob als traditionelle **Räucherforelle warm aus dem Ofen oder kalt als Delikatesse auf Brot** – selbst geräucherte Lachsforelle ist ein unvergleichlicher Genuss.

Eigenschaften unserer gesalzene Lachsforellen:

Premium-Qualität – Aus nachhaltiger Zucht, sorgfältig gesalzen und räucherfertig vorbereitet

Perfekt zum Heißräuchern – Saftig, zart und voller Geschmack

Intensives Aroma durch höheren Fettgehalt

Einfache Zubereitung – Nach kurzem Wässern direkt räucherfertig

Reich an Omega-3-Fettsäuren – Für eine gesunde Ernährung

Zubereitung – Lachsforelle richtig räuchern

Zutaten:

- 1 gesalzene Lachsforelle (ca. 800–1200 g)
 - 2 EL grobes Meersalz
 - 2 Liter kaltes Wasser
 - 1 TL Zucker (optional, für eine mildere Note)
 - Räuchermehl (Buche, Erle oder eine Mischung mit Fruchthölzern)
 - 1 Zweig Rosmarin oder Thymian (optional für ein feines Kräuteraroma)
-

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Lachsforelle vorbereiten:

- Die **gesalzene Lachsforelle in kaltem Wasser für ca. 4–6 Stunden wässern**, um überschüssiges Salz zu entfernen.
- Danach gründlich abtropfen lassen und an der Luft für etwa **1–2 Stunden trocknen**, bis die Haut eine leicht pergamentartige Oberfläche bildet – dies verbessert die Rauchaufnahme.

2. Räucherofen vorbereiten:

- Den Räucherofen oder Smoker auf **80–90°C (Heißräuchern)** vorheizen.
- **Räuchermehl (Buche oder Erle)** in die Räucherschale geben.
- Optional: Einen Zweig **Rosmarin oder Thymian** ins Räuchermehl legen – das sorgt für ein feines Kräuteraroma.

3. Lachsforelle räuchern:

- Die Lachsforelle **mit Kopf nach unten aufhängen** oder auf einen Räucherrost legen.
- Für **2,5–3 Stunden bei 80–90°C heißräuchern**, bis die Haut eine **goldene Farbe** erhält.
- Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.

4. Servieren:

- Die geräucherte Lachsforelle kann im Ganzen serviert oder filetiert werden.
 - Besonders lecker mit **schwarzem Brot, Meerrettich, Frischkäse oder einem Spritzer Zitrone**.
-

Lagerung & Haltbarkeit:

- Die gesalzene Lachsforelle sollte **gekühlt bei max. 4°C** aufbewahrt werden.
 - Nach dem Räuchern ist sie **gekühlt ca. 5–7 Tage haltbar**.
 - Für eine längere Lagerung kann die geräucherte Lachsforelle **vakuiert und eingefroren** werden.
-

Fisch-Feinkost Klaassen

Fazit: 122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unsere **gesalzene Lachsforelle** ist die ideale Grundlage für einen **authentischen Räucherfisch** mit intensivem Aroma und zarter Textur. Durch ihren höheren Fettgehalt eignet sie sich besonders gut für das Räuchern und bietet ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Ob als **traditioneller Räucherfisch oder als Feinkost für besondere Anlässe** – mit unserer gesalzene Lachsforelle gelingt jede Räucherung perfekt.

Jetzt bestellen und das Räucherhandwerk selbst erleben!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	515 kj
Brennwert kcal	125 kcal
Fett	2,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,21 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,50 g
Salz	1,62 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachsforelle, Salz

Herkunftsart

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden