

Wo Rauch ist, ist auch Fisch

Gastrecht | Edouard Routil, Räucherer

Eduard Routil lässt den Fischen viel Zeit im Rauch. Das Resultat sind herrliche Filets von Forelle, Saibling und Lachs mit einem dezenten Rauchgeschmack.

Heiner Oberer*

Ausgangs Ormalingen, Richtung Hemmiken, beim ehemaligen Hof Grauenstein liegt das Reich von Rauchmeister Eduard Routil. Das Ziel ist nicht zu verfehlen. Die Rauchzeichen sind schon von weitem zu sehen.

Für Routil war es als begeisterter Angler nur logisch, Fische irgendeinmal selbst zu räuchern.

Angesprochen auf das Ausgangsmaterial kommt Routil so richtig in Fahrt. «Das Wichtigste ist Fisch in bester Qualität», betont Routil. Da die hiesigen Bäche zu wenig hergeben und sich noch kein Lachs nach Ormalingen verirrt hat, kauft Routil darum die Forellen und die Lachsfilet – absolut frischen Fisch – beim Fischhändler.

Buchenrauch

Jetzt ist die ganze Sache mit dem Räuchern nicht einfach so, dass man ein wenig Rauch erzeugt und schwupps, ist der Fisch fertig. Zuerst braucht es einen geeigneten Räucherofen, den Routil, zusammen mit

* Gastro-Profi Heiner Oberer reicht an dieser Stelle regelmässig die Erlebnisse und Erkenntnisse seiner Suche nach gastronomischen Perlen und Spezialitäten von nah und fern dar.
www.heiner-oberer.ch



Bei 50 bis 60 Grad räucht Eduard Routil seine Forellenfilets.

Bild Heiner Oberer

seinem Sohn, selbst gebaut, respektive gemauert hat. Um den richtigen Rauchgeschmack zu erzeugen, benötigt man das richtige Sägemehl. In unserem Fall von der Buche. Dann müssen die Fische mariniert werden. Die Forellenfilets werden in einer Salzlake, mit Zucker, Wacholderbeeren und Dill, einer sogenannten Nasswürzung, 10 bis 12 Stunden über Nacht mariniert. Anschliessen werden die Filets wie das Fudi eines frisch gebadeten Säuglings trocken getupft und in Reih und Glied – die Fische, nicht die Säuglinge – auf den Rauchrost drapiert.

Im vorgeheizten Rauchofen glimmt es in der Zwischenzeit,

bei einer Temperatur von 50 bis 60 Grad, still vor sich hin. «Nicht mehr und nicht weniger. Die richtige und beständige Temperatur ist das A und O beim Räuchern», erläutert Routil. Bei zu hoher Hitze tritt nämlich Eiweiss aus und die Fische würden trocken. Mit geübtem Auge und einem sanften Fingerdruck entscheidet Routil nach circa 1¾ Stunden, jetzt sind die Fische fertig.

Beim Lachs, nachdem das Filet mariniert ist, dauert der Rauchvorgang um einiges länger. Als besondere Raffinesse wird das Filet nach dem Räuchern mit Nussöl, schwarzem Pfeffer und Dill eingerieben.

Genug der Theorie. Jetzt

kommt der lang ersehnte Moment. Das eben geräucherte Forellenfilet darf degustiert werden. Liebe Leserinnen und Leser. Vergessen sie alle industriell geräucherten Fische. Das Filet zerschmilzt beinahe auf der Zunge. Gerade richtig im Rauchgeschmack. Kein aufdringlicher Salzgeschmack. Einfach herrlich.

Schade nur, die Menge ist begrenzt und das soll auch so bleiben, meint Routil. Rufen sie ihn an. Wer weiss, vielleicht hat er eben eine Ladung Fisch dem Rauch übergeben.

Eduard Routil, Grauenstein 199, Ormalingen, Tel. 061 981 20 32.