

Flammlachs - So wird's gemacht:

Der finnische Flammlachs ist eine einzigartige Spezialität. Der Fisch wird wie im alten Finnland auf einem Brett direkt an der Flamme des Feuers gegart. Ein auf diese Art zubereiteter Fisch ist saftig, zart und besitzt ein angenehmes Raucharoma. Zurücklehnen und genießen ist das Motto. Das Flammen von Fisch ist ein eindrucksvoller Prozess, bei dem man neben dem leckeren Ergebnis auch im Schein des Feuers in eine bemerkenswerte und fast vergessene Atmosphäre eintaucht.

So wird's gemacht:

Wenn sie das Lachsflambrett zum ersten Mal verwenden, dann sollte es vor dem Gebrauch mit Speiseöl eingerieben werden. Das Lachsbrett besteht aus unbehandeltem Holz, wodurch es ungeölt schneller auf Hitze reagiert.

Hinweis:

Wenn der Fisch mit dem empfohlenen Abstand (min. 10-15 cm) zum Feuer zubereitet wird, dann ist es nicht notwendig das Brett zusätzlich mit Wasser vor der Hitze des Feuers zu schützen. Holz ist ein Naturprodukt und kann durch Wässern die Form verändern und ggf. nicht ohne Widerstand in die Halterung passen. Ein Brett mit dunkler bis schwarzer Patina stellt kein Problem für weitere Verwendung dar.

Zubereitung:

Zusammen mit der Halterung stecken Sie das Brett mit den Schlitzten der Halterung auf die Platte Ihres Grillrings. Nun beginnt die Heiße Phase. Der Fisch sollte senkrecht am Feuer stehen und zu jeder Zeit mindestens ca. 10-15 cm Abstand zur Flamme haben. Für eine gleichmäßige Garung kann man während der Zubereitung mit den Stellschrauben den Winkel zum Feuer so verändern, dass der Fisch schräg dem Feuer zugewendet ist und im oberen Bereich etwas mehr Hitze erfährt. Je nach Intensität des Feuers ist das Filet nach gut 45 Minuten durch und verzehrfertig.

gartenfeuer.ch wünscht Ihnen viel Freude und erholsame, gemütliche Stunden mit Ihrem Grillring!

