



# Kalt geräucherter Lachs vom Bradley Smoker

Für 1 Lachsfilet ganz

## ZUTATEN

ca. 1 kg Lachsfilet ganz  
55 g Meersalz  
45 g Zucker  
1 EL Pfefferkörner gemahlen  
1 EL Senfkörner im Mörser groß zerstoßen

## Zubereitung

1. Gewürze mit Salz und Zucker vermischen
2. Das Filet mit dieser Paste bestreichen
3. Den Fisch mit Frischhaltefolie abdecken und 48 Stunden marinieren
4. Danach die Paste abkratzen und trocken tupfen
5. Bei einer Temperatur von 14 – 18 ° C ca. 7 Stunden smoken, unbedingt darauf achten, dass diese Temperatur nicht überschritten wird, da bei 25°C beginnt das Eiweiß auszuflocken.

**Hilfsmittel:** Bradley Smoker mit Kalträucher-Einheit

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten plus 48 Stunden Marinierzeit

**Grillen:** ca. 7 Stunden je nach Geschmack

**Grillmethode:** kalt räuchern

**Schwierigkeit:** leicht