



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Skandinavischer Honiglachs mit Dill-Zitronen Sauce

- Bestreichen Sie die Lachsfilets mit dem Honig.
 - Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisung). Legen Sie die Lachsfilets in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
 - Garen Sie 15 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 15-20 Minuten.
 - Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
 - Die Filets leicht mit Salz würzen, aber erst nachdem sie kurz abgekühlt sind.
 - Mit Salzkartoffeln oder Kartoffelstock servieren, dazu die Dill-Zitronen Sauce.
-
- Mischen Sie die Mayonnaise, Crème Fraîche und Senf in einer Schale.
 - Geben Sie dazu den fein geschnittenen Dill und den Saft einer Zitrone.
 - Würzen Sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.



Zutaten

600 g Lachsfile (Raumtemperatur)
80 ml Flüssighonig
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

2 dl Mayonnaise
2 dl Crème Fraîche
1 EL Dijon Senf
1 dl fein geschnittener Dill
1 Zitrone
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Eglifilet mit Tomatenspaghetti

- Bestreichen Sie die Filets mit Öl und würzen Sie diese mit Pfeffer und Salz. Machen Sie einen kleinen Schnitt in jede Cherry-Tomate.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisung). Legen Sie die Eglifilets in den Räucherbeutel und platzieren Sie die Cherry-Tomaten darauf. Schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie 15 Minuten und nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
- Servieren Sie die Eglifilets mit der Tomatenpasta.

- Die feingehackte Zwiebel und gepresste Knoblauchzehen kurz mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten.
- Geben Sie die gehackten Tomaten und eine Prise Cayennepfeffer dazu.
- Hitze reduzieren und köcheln lassen.
- Kochen Sie die Spaghetti al dente.
- Die Teigwaren abtropfen und mit der Tomatensauce mischen.
- Den Schnittlauch und Parmesankäse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.



Zutaten

10 Eglifilets (Flussbarsch) / 150 g pro Person
20 Cherry-Tomaten
3 EL Olivenöl
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

500 g Spaghetti
1 Dose (400g) gehackte Tomaten
1 Zwiebel feingehackt
2 Knoblauchzehen gepresst
3 EL Olivenöl
1 dl Schnittlauch feingehackt
0,5 dl Parmesankäse
Wenig Cayennepfeffer, schwarzer Pfeffer und Salz



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Eglifilet mit einer Senf-Pilz Sauce

- Mischen Sie die Fischkräuter Mischung mit Salz und geben Sie den Parmesankäse, den Knoblauch und den Senf dazu. Das Olivenöl gut einmischen und mit Salz / Pfeffer würzen.
- Die innere Seite des Eglifilets mit Salz und Pfeffer bestreuen und die äussere Seite mit der Kräutermischung einstreichen.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisung). Legen Sie die Eglifilets in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill. Beachten Sie, dass Sie nicht mehr als eine Schicht (max. 10 Eglifilets) in den Räucherbeutel legen.
- Garen Sie 15 Minuten und nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
- Servieren Sie die Eglifilets mit Frühlingkartoffeln und der Senf-Pilz Sauce
- Die feingehackte Frühlingzwiebel kurz mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten.
- Geben Sie die geschnittenen Pilze dazu und braten Sie diese bis sie leicht gebräunt sind.
- Den Senf und Halbrahm dazu geben. Hitze reduzieren und köcheln lassen.
- Schneiden Sie den Stiel der Frühlingzwiebel in feine Ringe und geben sie diese der Sauce kurz vor dem servieren bei.



Zutaten

10 Eglifilets (Flussbarsch) / 150 g pro Person
2 EL FischkräuterMischung
1 EL Dijon Senf
2 Knoblauchzehen gepresst
3 EL Olivenöl
100 g Parmesankäse
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

150 g Pilze (Eierschwämme oder Shi-take)
1 Frühlingzwiebel feingehackt
1 EL Olivenöl
1 dl Halbrahm
2 EL Dijon Senf
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Chililachs mit einem Basilikum-Avocado Salat

- Schneiden Sie die Lachsfilets nach gewünschter Grösse in Streifen. Würzen Sie die Streifen mit Salz und Pfeffer und ölen Sie sie ein.
 - Braten Sie die Lachsstreifen in einer Pfanne kurz an, erst die Hautseite (3 Min.) und dann die andere Seite (1 min.).
 - Streichen Sie die Lachsstreifen mit der süssen Thai Chilisauce ein.
 - Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisung). Legen Sie die Lachsfilets in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
 - Garen Sie 15 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 15-20 Minuten.
 - Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
 - Servieren Sie die Lachsstreifen mit einem Basilikum-Avocado Salat
- Teilen Sie die Avocados und entfernen Sie den Stein. Löffeln Sie das Avocadofleisch in grossen Stücken heraus. Teilen Sie dann diese in 2 cm grosse Würfel.
 - Die Gurke schälen und in der Mitte teilen. Entfernen Sie die Kernen und schneiden Sie die Gurke in 2 cm grosse Würfel.
 - Halbieren Sie den Chili und entfernen sie die Kernen und schneiden Sie den Chili in kleine Streifen.
 - Den grünen Salat fein schneiden und mit Avocado, Gurke, Chili, Basilikumblätter und Schnittlauch mischen.
 - Mischen Sie die Gurkenkernen mit dem Senf und dem Olivenöl. Geben Sie den Rotweinessig dazu. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut mischen und über den Salat



Zutaten

600 g Lachsfile mit Haut
1 dl Süsse Thai Chilisauce
3 EL Olivenöl
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

2 Avocados
1 Grünsalat (Batavia, Kopf- oder Kraussalat)
2 dl Basilikumblätter
1 dl Geschnittene (2 cm) Schnittlauch
1 rote Chili
1 Gurke
0,5 dl Olivenöl
1 EL Rotweinessig
2 TL Dijon Senf
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Geräucherter Schwertfisch

- Mischen Sie den Zitronensaft mit dem Olivenöl und streichen Sie die Schwertfischfilets mit der Mischung ein.
- Mischen Sie die Kräuter und Gewürze zusammen und bestreichen Sie die Schwertfischfilets mit der Mischung. Lassen Sie die Marinade 30 Minuten einwirken.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Schwertfischfilets in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie 15 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 10 Minuten.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
- Braten Sie die Schwertfischfilets danach noch kurz (1 Min. pro Seite) in einer Bratpfanne oder auf einem Grill an, um eine knusprige Oberfläche zu erhalten.



Zutaten

4 Stück Schwertfischfilets
½ TL Schwarzer Pfeffer
5 TL Paprikapulver
1 TL Oregano
1 TL Thymian
½ TL Knoblauchpulver
½ TL Zwiebelpulver
1 TL Cayenne Pfeffer
½ TL Zitronen Pfeffer
½ TL Salz
1 TL Frischer Zitronensaft
4 TL Olivenöl
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Geräucherte Pepperocini Forelle

- Halbieren Sie die Pepperocinis und entfernen Sie die Samen. Scheiden Sie die Zitrone in feine Scheiben. Schneiden Sie jeweils die Knoblauchzehen in 4 Stücke.
- Waschen Sie die Forellen gut von aussen und innen. Trocknen Sie mit einem Papiertuch. Würzen Sie die Innenseite mit Salz und Pfeffer und füllen Sie dann die Forelle mit den Pepperocini, Zitronenscheiben und Knoblauchzehen.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Forelle in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie 15 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 35 Minuten.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
- Entfernen Sie die Füllung und servieren Sie die Forelle mit neuen Kartoffeln.



Zutaten

2 Forellen (je ca. 900 g)
4 grüne Pepperocini
1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
2 TL schwarzer Pfeffer
2 TL Salz
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Garzeiten

Empfohlene Garzeit für Räuchergut

	500g	1kg
Fischfilet	15–20 min	25–30 min
Schweinskotletten	30–35 min	40–45 min
Hühnerstücke	40–45 min	50–55 min
Schweinsrippen		70 min
Rindsbraten (1–1,4 kg)		120 min
Rindsrippen oder Lammschenkel (1–1,4 kg)		55 min
Kartoffeln	40–45 min	50–55 min
Gemüse (< 1 kg)		20 min

Garzeiten sind Schätzungen, passen Sie sie entsprechend an, um den richtigen Garzustand zu erreichen.

Garzeiten werden verkürzt, indem man das Räuchergut in kleinere Stücke schneidet. Z.B. gart eine knochenlose und geschnittene Hühnerbrust schneller als eine Brust mit Knochen.

Gleiches gilt auch für Gemüse, kleinere Stücke garen schneller

Nützliche Tipps & Tricks

- Garzeiten sind Schätzungen, passen Sie sie entsprechend an, um den richtigen Garzustand zu erreichen.
- Ein Fleischthermometer ist die genaueste Methode, um den Garzustand des Räucherguts zu überprüfen.
- Trocknen Sie immer das Räuchergut nach dem Waschen.
- Für beste Resultate beim Räuchern entfernen Sie die Haut vom Geflügel und garen Sie ein Fischfilet mit Hautseite gegen unten.
- Um Geflügel oder Fleisch eine schöne braune Oberfläche zu geben, schneiden Sie einen kleinen Schnitt in die Oberseite des Beutels ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit. Die Feuchtigkeit wird dadurch entweichen und das Räuchergut wird schön braun an der Oberfläche. Eine leichte braune Oberfläche erreicht man auch durch die Zugabe von Würfelzucker im Räucherbeutel.
- Überfüllen Sie den Beutel nicht, nur eine Schicht hineinlegen.
- Drehen Sie den Beutel während oder nach dem Garen nicht um.
- Nicht geeignet für Mikrowelle.
- Der Beutel ist für den einmaligen Gebrauch bestimmt.
- Vor Kindern schützen.

Weitere Rezepte unter WWW.SAVU.CH