

# GERÄUCHERTE LACHSFORELLE MIT ROSMARIN

## ZUTATEN

- Barbecue Otto
- Barbecue Eichen-Räucherchips
- Barbecue drahtloses Thermometer
- Lachsforelle
- Rosmarin

## ZUBEREITUNG

Oftmals sind die besten Rezepte die mit der einfachsten Zubereitung. Räuchern wird zum Kinderspiel mit dem Barbecue Otto Dieser elektrische Räucherofen macht Warmräuchern für jeden möglich: Ein Stück Fleisch oder Fisch, eine Handvoll Räucherchips, den Otto und etwas Geduld. Mehr braucht man nicht, um herrlich klassische Gerichte auf den Tisch zu zaubern.

Geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, das geht alles. Oder noch besser, *the best of both worlds*: warm geräucherte Lachsforelle.

Wir haben uns für Eichen-Räucherchips entschieden, denn deren Räuchergeschmack ist nicht zu stark und passt perfekt zur Forelle. Durch die konstante Temperatur des Barbecue Otto schwelen die Räucherchips gleichmäßig und die Forelle hat genügend Zeit, die Aromen aufzunehmen. Perfekter Geschmack durch perfekte Kontrolle, *just like we want it!*

1. Säubern Sie die Lachsforelle besonders gut und spülen Sie sie gründlich aus. Trocknen Sie sie danach ab.
2. Füllen Sie die Lachsforelle mit einigen zweigen Rosmarin.
3. Weichen Sie die Barbecue Eichen-Räucherchips ein, indem Sie Wasser in die Tüte gießen und die Räucherchips ein wenig im Wasser ruhen lassen.
4. Legen Sie eine Handvoll eingeweichte Räucherchips auf das Tablett, sodass die gesamte Fläche bedeckt ist.
5. Legen Sie die Lachsforelle auf den Rost und schieben Sie diesen in den Barbecue Otto.
6. Für eine perfekte Kontrolle stecken Sie das drahtlose Thermometer in die Forelle. So wissen Sie ganz genau, wann die Forelle gar ist.
7. Schließen Sie den Barbecue Otto ab und stecken Sie ihn an. Nach etwa 20 Minuten ist die perfekte Kerntemperatur erreicht.
8. Ziehen Sie Ottos Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie die servierfertige Lachsforelle aus dem Räucherofen.

**TIPP:** Um das Forellenfilet ansprechend anzurichten können Sie mit einem Messer einen Einschnitt direkt hinter dem Kopf machen. Danach schneiden Sie den Fisch entlang des Rückens auf, denn damit lösen Sie das Fleisch von den Gräten. Mit einem Messer und einem Spatel können Sie den Fisch nun ganz einfach von den Gräten heben und auf einem Teller servieren.

**WISSENSWERT:** Eigentlich gibt es gar keine Lachsforelle. Forellen gehören zur Familie der Lachse. Diese „Lachse“ werden auch in Süßwasser geboren und wollen nach einer gewissen Zeit zum Meer schwimmen, um sich fortzupflanzen. Die Forellen, die das Meer erreichen, ernähren sich von Krill und bekommen dadurch die schöne rosa Farbe. Die Lachsforelle ist also eigentlich eine Meeresforelle, aber nicht etwa eine Kreuzung aus Lachs und Forelle, wie oft angenommen.