

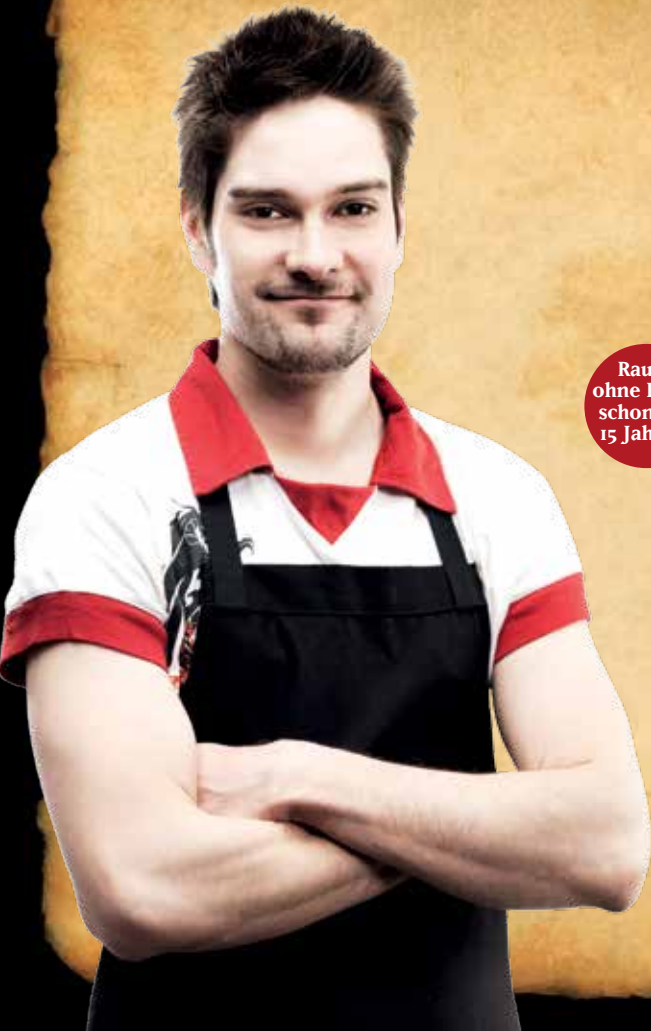


# Zauber des Rauchs!

REZEPTBUCH

**MUURIKKA™**





**Rauch  
ohne Feuer  
schon seit  
15 Jahren!**

## **Zauber des Rauchs!**

Ich habe für dieses Rezeptbuch einfache Räucherdelikatessen entwickelt, die Sie praktisch mit dem Muurikka-Elektorräucher und Räucheressel zubereiten können. Probieren Sie mutig und Genießen Sie das feine Aroma des Rauchs nicht nur bei Fischspeisen. Vergessen Sie auch nicht, dass Sie mit den richtigen Geräten feine Rauchspeisen das ganze Jahr hindurch mühelos im Garten, auf der Terrasse oder sogar auf dem Balkon zubereiten können.

Mit Rauchgrüßen

**Henri Alén**



## Salbei-geräucherte Hähnchenspieße und geräucherte Erdnusssauce

### Salbei-geräucherte Hähnchenspieße

- 3 Hähnchenbrüste
- 10 Salbeiblätter
- Marinade:
- 3 EL Soja
- Saft einer Limette
- 0,7 dl Öl
- 1 TL geriebener Ingwer
- 1 Topf Koriander oder  
    Petersilie zerkleinert
- Salz
- Pfeffer
- Spieße
- 2 dl Muurikka-Räucherspäne

Hähnchenbrüste in Längsrichtung in drei Teile schneiden. Alle Zutaten der Marinade in eine Schüssel geben und gut miteinander mischen. Hähnchen auf Spieße stecken und die Marinade darauf gießen. Wenigstens 15 Minuten ziehen lassen. Räucheressel oder Elektroräucher warm werden lassen und die Späne auf den Boden zufügen. Spieße mit Salz und Pfeffer würzen. Spieße ca. 20 Minuten räuchern oder bis sie gar sind. Salbeiblätter in Spänen gegen Ende des Garens hinzufügen. Wenn Sie zusätzlichen Geschmack und Farbe für die Spieße haben wollen, können Sie sie auch schnell nach dem Räuchern grillen.

### Geräucherte Erdnusssauce

- 0,5 TL Kümmel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- halbe rote Chili, ohne  
    Samen
- Saft einer Zitrone
- 1 dl Kokosmilch
- 250 g Erdnussbutter
- 2-3 dl Wasser
- 1 EL Rapsöl

Knoblauch und Zwiebeln schälen und zerkleinern. Chili zerkleinern. Alles im Topf in einem Schuss Öl glasig werden lassen und in ein kleines Metallgefäß oder auf eine Folie einlegen. Ca. 10 Minuten räuchern und kühl werden lassen. Kümmel und geräucherte Zwiebelmischung mit Kokosmilch pürieren. Zitronensaft und Erdnussbutter zufügen. Mischen bis die Mischung gleichmäßig ist. Mischung in einen Topf geben. Wasser zufügen und ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen oder bis sie dick genug ist. Spieße und Sauce zum Beispiel mit Salat und gestückelter Melone servieren.



## Rauchpaprika-Frischkäsesuppe und Malzbrot-Croutons

- 5 rote Paprikas
- 3 kleine Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- eine Prise getrocknete Chili
- 2 Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 dl Frischkäse
- Salz und Schwarzpfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 4 Scheiben Malzbrot

Paprikas halbieren und Samen entfernen. Zwiebeln schälen und in Stücke teilen, in Öl weich und glasig werden lassen und in einen Muurikka-Räucherkorb einlegen. Ca. 10 Minuten räuchern. Gemüse zurück in den Topf geben und geschälte und gestückelte Kartoffel, Chili und Knoblauchzehen zufügen. Auch Tomatenmark zufügen und etwas glasig werden lassen. Gemüsebrühe zufügen und bei niedriger Temperatur ca. 30 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Frischkäse zufügen und zum Kochen bringen.

Malzbrot in Würfel schneiden und in der Pfanne in einem Schuss Öl knusprig rösten. Mit der Suppe servieren.





## Geräucherte Rentiertournedos und Rotwein- Wacholderbeerenbutter

600 g Rentierfilet  
4 Scheiben Speck  
Salz und Schwarzpfeffer  
Butter zum Braten

Von Rentierfilets die mögliche dünne Haut entfernen und in Stücke von ca. 3 cm schneiden. Die Stücke mit Salz und Pfeffer würzen. 6–7 Stücke auf ein Schneidebrett legen und mit Speck umwickeln. Mit einem Stocher sorgfältig befestigen. Schnell in einer Pfanne anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben und in einem Muurikka-Elektorräucher oder Räucheressel ca. 10–12 Minuten räuchern. Mit Rotwein-Wacholderbeerenkräuterbutter servieren.

## Rotwein- Wacholderbeerenbutter

1 kleine Rotzwiebel  
2 geschälte Knoblauchzehen  
2 EL zerdrückte  
Wacholderbeeren  
1,5 dl Rotwein  
1 Topf geschnittene  
Petersilie  
2 EL geschnittener Thymian  
1 TL zermahlener  
Schwarzpfeffer  
2 TL Kognak  
300 g Butter

Rotzwiebel in kleine Würfel zerkleinern und mit Wein in den Topf geben. Zerkleinerte Knoblauch und Wacholderbeeren in einem kleinen Teesieb zufügen. Kochen lassen bis ca. halber Deziliter Flüssigkeit übrig ist, kühl werden lassen und das Teesieb entfernen. Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Butter und Rotwein-Zwiebelmischung miteinander gut mischen und rühren und zerkleinerte Kräuter, Schwarzpfeffer und Kognak hinzufügen. Mit Butterbrotpapier oder Folie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank hart werden lassen. Kalt dünne Scheiben schneiden und auf Fleisch legen.



## Zitronengesalzene geräucherte Zwergmaränen, Garnelen und Fenchel- Gurkensalat

- 1 kg große Zwergmaränen
- 500 g ganze Garnelen
- 4 EL grobes Meeressalz
- 1 Zitrone
- 3 dl Muurikka-Räucherspäne

1. Zwergmaränen ausnehmen: einen Schnitt in den Hals machen und durch diese Öffnung die Eingeweide vorsichtig herausnehmen ohne die Galle zu verletzen. Schnell mit kaltem Wasser waschen. Fische mit Haushaltspapier abtrocknen und auf den leicht geölten Räucherrost oder in den Muurikka-Grill-/Räucherkorb einlegen.
2. Zwergmaränen im Muurikka-Elektorräucher oder Räucherkegel ca. 20 Minuten räuchern oder bis die Flosse sich durch leichten Zug vom Körper lösen lässt. Auch ganze Garnelen mit in den Grill-/Räucherkorb geben oder z.B. eine Folie benutzen, deren oberer Teil geöffnet ist. Noch 4-5 Minuten weiter räuchern.
3. Zitronenschale in Meeressalz abreiben und die Saft für Fenchel-Gurkensalat sparen. Fische auf Butterbrotpapier legen und mit Salz bestreuen.
4. Fische ca. 10-15 Minuten ziehen lassen und dann vom Salz wegnehmen.

## Fenchel-Gurkensalat

- 2 Fenchel
- 1 Gurke
- 1 Rotzwiebel
- 15 kernlose Oliven
- 1 Orange
- Saft einer Zitrone
- 1 dl Olivenöl
- 10 Blätter Basilikum
- Salz und Schwarzpfeffer

1. Fenchel in Längsrichtung durchschneiden und in möglichst schmale Streifen schneiden. Gurke schälen und in Würfel schneiden sowie Rotzwiebel zerkleinern.
2. Schale der Orange in eine Schüssel abreiben und die Saft pressen. Zitronensaft zufügen. Basilikum zerkleinern und zufügen. Marinade sorgfältig mischen.
3. Gemüse in die Marinade zufügen. Auch Oliven hinzufügen. Salat mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Salat 30 Minuten im Kühlschrank vor dem Servieren ziehen lassen.

Das marinierte Gemüse im Sieb vor dem Servieren abtropfen lassen.





## Geräucherte Frischkäse-Zanderrollen

- 4 Zanderfilets ohne Haut
- 200 g finnische Buttermilch-Ei-Frischkäse
- 1 Schale Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- Rapsöl zum Braten
- Salz und Weißpfeffer
- als Beilage gekochte Frühkartoffeln

Zwiebel und Knoblauchzehen zerkleinern, in Öl leicht glasig werden lassen und in Scheiben geschnittene Champignons hinzufügen. Kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse in Scheiben schneiden. Zanderfilets auf ein Schneidbrett legen und die Mittelgräten entfernen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Champignon-Zwiebelmischung mit dem Löffel in die Mitte der Filets geben und ein Stück Käse darauflegen. Fische zu einer Tasche formen und auf den Räucherrost oder in den Muurikka-Räucherkorb einlegen. Fischtaschen ca. 15 Minuten räuchern. Mit gekochten Frühkartoffeln servieren.



## Ganz geräucherte große Maränen und Senf-Honigsauce

- 2 ganze ausgenommene große Maränen
- 1 Zitrone
- 1 Bund Dill
- 2 EL Öl
- Meeressalz und Weißpfeffer  
ca. 2-3 dl Muurikka-Räucherspäne

Schnitte in die Seiten des Fisches mit Messer machen. Fische sorgfältig mit Meeressalz und Pfeffer würzen. Fische 20 Minuten ziehen lassen. Dill grob zerkleinern und in die Fischbäuche geben. Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und auch in die Fischbäuche geben. Den Bauch des Fisches mit Cocktailstochern oder Spießen befestigen. Die Oberfläche des Fisches mit Öl einreiben. Fisch im Muurikka-Elektorräucher oder Muurikka-Räucheressel ca. 30 Minuten räuchern oder bis die Rückenflosse sich durch leichten Zug vom Körper lösen lässt. Bei kleineren Fischen erleichtert der Muurikka-Räucherkorb das Räuchern. Mit frischem Salat als Vorspeise servieren.

### Senf-Honigsauce

- 2 dl Majonäse
- 0,5 TL Senfpulver oder
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL zerkleinerter Schnittlauch
- Salz und Weißpfeffer

Senfpulver und Honig mit Majonäse mischen. Zitronensaft und Schnittlauch zufügen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

### Tipp:

Sie können nach eigenem Geschmack mehr Senfpulver benutzen, aber lassen Sie die Sauce einige Zeit ziehen, denn der starke Geschmack des Senfpulvers entfaltet sich erst nach einiger Zeit.





## Geräucherte Gemüse und Halloumikäse

- 1 Aubergine
- 8 kleine Möhren
- 1 Zucchini
- 10 Kirschtomaten
- 2 rote Paprikas
- 2 EL frischer Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Halloumikäse
- 2 dl Muurikka-Räucherspäne



Aubergine in Scheiben schneiden und leicht salzen. Wenn Flüssigkeit austritt, die Scheiben mit Haushaltspapier abtrocknen. Möhren schälen und halbieren. Zucchini und Paprika in große Stücke schneiden. Alle Gemüse in eine Schüssel geben, Olivenöl darauf träufeln und zerkleinerten Thymian und Knoblauchzehe zufügen. Gut miteinander mischen. Gemüse im Muurikka-Elektorräucher ohne Späne ca.20 Minuten rösten oder bis sie ein wenig weicher werden. Ganze Kirschtomaten und in Scheiben geschnittene Halloumikäse auf die Gemüse zufügen. Gemüse und Käse ca. 10-15 Minuten räuchern.

## Geräucherte würzige Entenbrust

- 4 Entenbrüste
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL zerkleinerter frischer Thymian
- 2 zerkleinerte Knoblauchzehen
- 2 EL grobes Meeressalz

Alle Gewürze, zerkleinerte Kräuter und Knoblauch mit Salz mischen. Entenbrüste auf der Fleischseite von dünner Haut befreien. Die Entenbrust auf der Hautseite dicht nebeneinander tief einschneiden. Die Pfanne erhitzen und Entenbrüste auf die Pfanne mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Langsam braten und ab und zu das Fett aus der Pfanne entfernen. Braten, bis die Hautseite knusprig und leicht gebräunt ist.

Entenbrüste in der Pfanne wenden und einige Minuten braten. Entenbrüste auf den Räucherrost oder in den Räucherkorb einlegen und auf allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Entenbrüste ca. 8 Minuten räuchern. In Folie wickeln und einige Zeit ruhen lassen. Extrasalz von der Oberfläche abwischen und Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden.

Mit frischem Salat als Vorspeise servieren.





## **Fetakäsegefüllter Lambraten und Couscous- Salat**

### **Fetakäsegefüllter Lambraten**

- 4 Lambraten
- 150 g Fetakäse
- 2 EL zerkleinerte Minze
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Scheiben Speck
- Salz und Schwarzpfeffer

Fetakäse mit der Gabel zerdrücken und mit zerkleinertem Knoblauch und zerkleinerter Minze mischen. Lambraten einschneiden und mit Fetakäse füllen. Braten mit Speckscheiben umwickeln und mit einem Stocher befestigen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Braten kräftig anbraten oder grillen und auf den Rost eines Muurikka-Elektorräuchers oder Räucheressels oder in den Räucherkorb einlegen. Ca. 15 Minuten räuchern. In Folie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mit Couscous-Salat servieren.

### **Couscous-Salat**

- 2 dl Couscous-Graupen
- 1 EL Olivenöl
- 2 dl Hühnerbrühe
- 1 EL Olivenringe
- 1 dl gestückelte Gurke und Tomate

- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL zerkleinerte Minze  
oder Petersilie
- Salz und Weißpfeffer

Couscous in eine Schüssel geben und mit Olivenöl mischen. Hühnerbrühe zum Kochen bringen und auf Couscous gießen. Schüssel mit Folie oder Deckel abdecken und Couscous fünf Minuten quellen lassen. Mit der Gabel auflockern und einige Zeit abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Pastramigewürztes geräuchertes Lachsfilet und Tsatsiki

- 1 kg Stück Lachsfilet
- 0,5 dl zermahlener Schwarzpfeffer
- 0,5 dl zermahlener Grünpfeffer
- 0,5 dl zermahlener Rosepfeffer
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 dl grobes Meeressalz

Grobes Salz auf die Oberfläche und die Haut des Lachses verteilen. Ca. eine Stunde kühl ziehen lassen. Salz abwischen und alle Pfeffer und Kreuzkümmel miteinander mischen. Die Mischung auf den Lachs einreiben und den Fisch auf den Räucherrost oder in den Räucherkorb einlegen. Den Fisch im Elektroräucher oder Räucheressel ca. 40 Minuten räuchern. Mit Salat und Tsatsiki servieren.

### Liebstöckel-Tsatsiki

- 2 Freilandgurken
- 2,5 dl Naturjoghurt (abgetropft 1 Stunde)
- 2 Knoblauchzehen
- Schuss Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 10 Blätter frischer Liebstöckel

Gurken sorgfältig waschen und grob raspeln. Auch Knoblauch fein raspeln. Die Raspel im Sieb abtropfen lassen. Auch Joghurt einige Zeit z.B. in einer Kaffeefiltertüte abtropfen lassen, dann ist das Endergebnis ein wenig fester. Gurkenraspel, zerkleinerter Liebstöckel sowie die Gewürze miteinander mischen und zum Schluss Joghurt zufügen. Vor dem Servieren einige Zeit im Kühlschrank ziehen lassen.





## Geräucherter Ochsensbraten und Kohl-Nussalat

### Geräucherter Ochsensbraten

- 1,5 kg Ochsensrostbraten
- 4 ganze Knoblauchzehen
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 EL grobes Meeressalz
- 1 EL Rapsöl

Knoblauch und Rosmarin zerkleinern, Ochsensbraten damit und mit Senf einreiben und wenigstens zwei Stunden marinieren lassen. Den Braten schnell im Grill oder in einer Pfanne kräftig anbraten. Braten auf den Rost oder in den Räucherkorb einlegen und so lange räuchern, bis der Fleisch drinnen noch rötlich ist. Mit der Anwendung eines Innenthermometers beträgt eine gute Innentemperatur ca. 52 Grad. Den Braten mit Meeressalz einreiben und in eine Folie einwickeln. Ca.10 Minuten ziehen lassen. Extrasalz vom Fleisch abwischen und in dünne Scheiben schneiden.

### Kohl-Nussalat

- 500 g Weißkohl
- 1 dl zerdrückte Cashew- oder Haselnüsse
- 1 EL Nussöl
- 0,5 dl Olivenöl
- 1 EL Honig
- 2 EL geschnittene Petersilie
- Salz und Schwarzpfeffer

Olivenöl, Nussöl, Honig und Zitronensaft miteinander mischen. Kohl in schmale Streifen schneiden und die Marinade reinmischen. Zerdrückte Nüsse und geschnittene Petersilie zufügen. Mischen und sofort servieren.





Die meistbenutzten Späne beim Räuchern sind von Erle, aber auch andere Baumarten können benutzt werden, z.B. Apfel- oder Kirschbaum. Als Zusatzgewürze werden beim Räuchern oft einige Stück Zucker und Wacholderzweige benutzt. Zu viele Späne können einen bitteren Geschmack geben. Für Räuchern ist nur sauberes und getrocknetes Holz zu benutzen. Faule oder schimmelige Späne dürfen nicht benutzt werden. Fisch oder Fleisch kann auch ohne Späne vorgegart werden, und die Späne werden auf das Ofenblech erst gegen Ende des Garens hinzugefügt, wobei der Geschmack des Rauchs milder ist.



Zubereiten Sie ohne Mühe Fisch, Fleisch, Wurst, Gemüse, mit oder ohne Rauch.



In der Tabelle unten sind die Richtgarzeiten zu sehen. Die passende Zeit ist am besten durch Probieren zu finden. Beim Garen beachten, dass die Temperatur nicht zu schnell steigt. Ein Bratthermometer kann beim Garen als Hilfe benutzt werden. Auf dem Rost des Räuchers können auch ein Grill-/Räucherkorb und eine Aluminiumfolie benutzt werden.

<b>BEISPIELE FÜR GARZEITEN</b>			
	<b>0,5 kg</b>	<b>1 kg</b>	<b>1,5 kg</b>
Fisch	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Meeresfrüchte	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Geflügel	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Schweinefleisch	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Rindsfleisch	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lamm	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Gemüse	20 min		
Kartoffel	40 min		
Maiskolben	60 min		



**MUURIKKA™**

Opa Muurikka Oy, Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli FINLAND, tel. +358 (0) 207 229 850, [www.opamuurikka.fi](http://www.opamuurikka.fi)