

### Die kleine Geschichte zur Entstehung des „Brassensalates“

Oftmals werden einige Fischarten nicht mit dem richtigem „Wert“ betrachtet, weil sie vermeintlich nicht schmecken oder zu viele Gräten haben. Das wird dann also die Geschichte zum wirklich leckeren Räucherfischsalat. Der Blei wurde zuvor in Kotelets geschnitten und mindestens 12 h gelakt. Die Salzlake sollte 5-6 % betragen und die Wassermenge das 1,5 fache des Fischgewichtes betragen. Also bei 2 Kg wären es 3 Liter Wasser und 180 g Salz. Dann wurde der Räucherofen angeheizt und der Fisch zum trocken eingehängt.



So kann der Fisch über dem Feuer für die Räucherglut schön trocknen und zwar solange bis sich die Haut außen trocken und ledrig anfühlt. In der Zwischenzeit können die weiteren Zutaten vorbereitet werden. Wir haben hier Zwiebeln und Äpfel verwendet. Bei dieser Variante kamen sogar noch Haselnüsse zum Einsatz.



Der Fisch wurde recht heiß bei Temperaturen vom 65 – 80 Grad geräuchert.



Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.



Genauso ist mit den Haselnüssen zu verfahren.



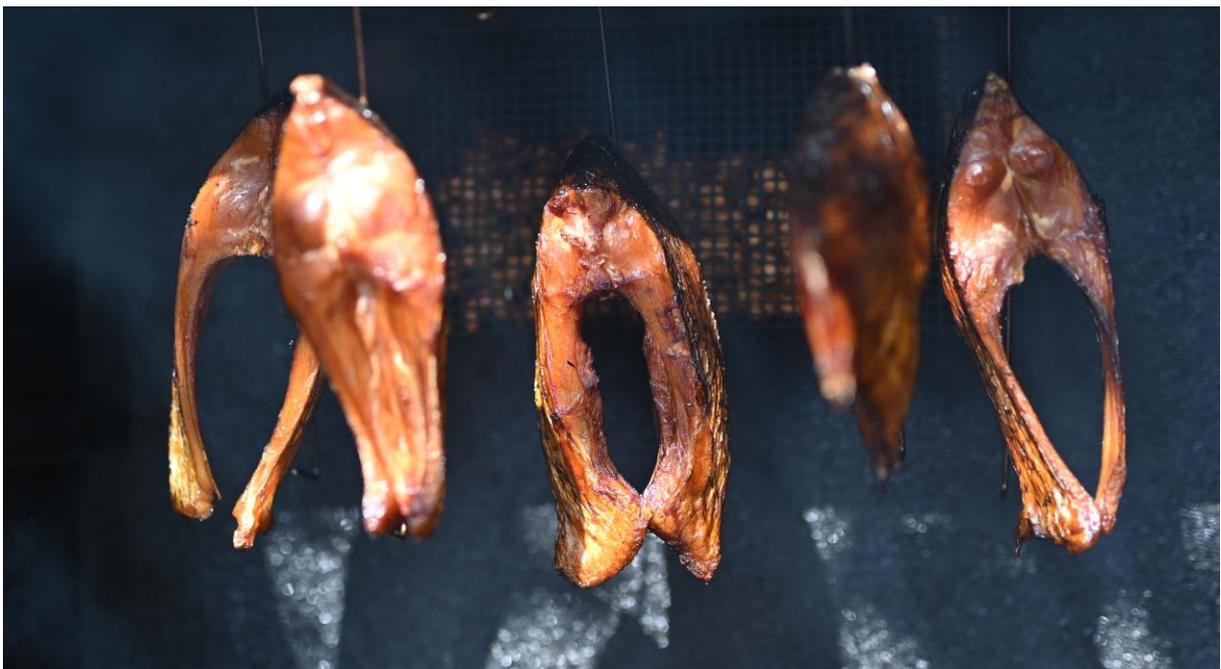
Das gleiche natürlich auch noch mit dem Apfel.



Das Ganze gut vermischen und mit einem Schuss Zitronen- oder Limettensaft versehen, damit der Apfel nicht braun wird.



Der Blei sollte dann nach dem Räuchern in etwas so aussehen.





Die schwierigste und zeitaufwendigste Aufgabe ist es nun das Fischfleisch von den Gräten zu befreien und in kleine Stücke zu zupfen. Es lohnt sich aber ganz gewiss.



Gut wenn fleißige Helfer dabei sind 😊



Das Ganze wird dann gut vermischt.





Am besten schmeckt der Salat wenn er noch einen Tag zieht. Er hält sich auch recht lange wenn er kühl und luftdicht verschlossen gelagert wird. Meist hält er sich aber nicht lange weil der Salat verdammt lecker ist und schnell verputzt ist.



