

nomadcampers

Bruckäcker 17
79790 Küssaberg
E-Mail: info@nomadcampers.de

www.nomadcampers.de



Weitere Artikel finden Sie in unserem Shop:
www.nomadcampers.de

HINWEISE UND „KLEINGEDRUCKTES“

- Vor der ersten Benutzung: Edelstahl-Bauteile und Schrauben, Muttern gründlich waschen.
- Am besten eignen sich gleichmäßig dicke Filets, die dann auch gleichmäßig durchgaren.
- Sollten Sie tiefgefrorenen Fisch verwenden, diesen bitte langsam und vollständig auftauen lassen, ansonsten wird Ihr Feuerlachs trocken.
- Damit das Feuerlachs-Brett möglichst lange hält dieses vor dem Gebrauch wässern und die Seite, auf die der Fisch aufgespannt wird, mit Öl einreiben.
- Nach dem Gebrauch mit Wasser reinigen, und an einem luftigen Platz vollständig trocknen lassen. Wenn

nach einer Weile das Feuerlachs-Brett zu stark „angekokelt“ ist, kann dieses durch abschleifen oder hobeln wieder „aufgehübscht“ werden. Ersatz-Bretter können nachbestellt werden.

- Das verwendete Holz ist ein unbehandeltes Naturprodukt und verändert sich unter Wasser- und Wärmeeinwirkung. Verfärbungen, Verzug und Risse sind normale Gebrauchsspuren, die nicht reklamiert werden können. Wenn sich das Brett sehr stark verzieht und nicht mehr in die Halterung passt, bitte das Brett entsprechend nacharbeiten und/oder den Halter im Schraubstock etwas aufweiten.

- Achtung, die Metallteile und auch das Holz können heiß werden, ggf. Handschuhe tragen.

Weitere Artikel finden Sie
in unserem Shop:
www.nomadcampers.de

nomadcampers

- Beachten Sie bei der Zubereitung die nötigen Sicherheitsvorkehrungen bei offenem Feuer, vor allem in der Natur. Windrichtung und Funkenflug beachten, evtl. Wassereimer bereitstellen.
- Eine Lachsfilet-Seite mit Beilagen reicht für circa vier Personen. Sollten Sie den Feuerlachs für mehrere Personen gleichzeitig machen wollen bietet sich das Party-Set mit zwei Brettern an.
- Für Feuerlachs am Lagerfeuer können als Zubehör zwei Stück Edelstahl-Erdanker zusätzlich bestellt werden. Diese Erdanker werden einfach anstelle der Halterungen für die Feuerschale montiert.
- Beim Wechsel der Feuerschale können bei Bedarf passende Halter nachbestellt werden. Wir führen dazu Halter mit 5 mm und 10 mm Öffnung.



nomadcampers
built to explore

Bereiten Sie Lachs, Lachsforelle, Forelle etc. rustikal am Feuer zu.

Ein wahrer und geselliger Genuss von gegartem und leicht angeräuchertem Fisch am offenen Feuer nach traditionell skandinavischer Art.

Mit unserem nomadcampers Feuerlachs-Set können Sie diese nordische Zubereitung im Garten, beim Campen, beim Fischen, allein oder mit Freunden in geselliger Runde selbst machen. Diese kleine Anleitung soll Ihnen helfen, dass es schon beim ersten Mal gelingt und zu einem unvergesslichen Gaumenschmaus wird.

WAS SIE BRAUCHEN:

- Das nomadcampers Feuerlachs-Set bestehend aus einem naturbelassenen Buchenbrett, VA-Halter, VA-Spanngräte und Schrauben
- Eine Feuerschale/Feuerstelle sowie trockenes Holz (am besten Buchenholz)
- Eine oder mehrere „ordentliche“ Lachsfilet-Seiten (ca. ~55cm lang/1,0 kg), am besten frisch oder tiefgefroren. Alternativ auch Forelle etc.
- Zum Würzen: Zitronensaft, Rapsöl, Pfeffer, grobes Meersalz, Fisch-Gewürzmischung (die Würzung kann natürlich nach Ihrem eigenen Geschmack variiert werden)
- Alufolie



ALS BEILAGEN EIGNEN SICH:

- Baguette oder Baguette-Brötchen
- Folienkartoffeln
- selbstgemachte Joghurt-Dill-Sauce, Honig-Senf-Sauce, Frühlingsquark, Knoblauch-Sauce
- verschiedene Salate
- ein oder zwei oder drei gute Gläschen Weißwein
- alles worauf Sie sonst noch Lust haben

UND SO WIRD ES GEMACHT, SCHRITT FÜR SCHRITT:

- Das Feuerlachs-Brett 1–1,5 Stunden vor Gebrauch wässern. Durch langes Wässern kann sich das Brett verziehen bzw. in der Dicke zunehmen. Nach dem Wässern kurz prüfen, ob das Brett noch in den Halter geht. Wenn nicht, siehe Hinweise und „Kleingedrucktes“.

- Den Fisch langsam auftauen lassen, trocken tupfen und mit der Zitrone, dem Öl und den Gewürzen einreiben. Unter einer Folie ca. 1,5 Stunden ziehen lassen. Erst ganz zum Schluss den Fisch salzen.
- Die Feuerlachs-Halterung an der Feuerschale anbringen und schon einmal grob ausrichten. Der Fisch soll beim Garen/Räuchern leicht schräg über der Feuerschale positioniert sein. Sicherstellen, dass die Verschraubung der Halterung fest genug angezogen ist, damit sich das Brett mit dem Lachs später nicht absenkt.
- Feuer in der Feuerschale machen und eine Glutschicht als Basiswärme aufbauen. Am besten gelingt es, wenn eine schmale, hohe Flamme den Lachs gleichmäßig anstrahlt und durchgart. Wenn gewünscht, kann mit Räuchermehl aus dem Fachhandel der Rauchgeschmack noch verstärkt werden.



- Den marinierten Fisch auf dem gewässerten und mit Öl bestrichenem Feuerlachs-Brett mit der Edelstahl-Spanngräte fixieren und andrücken. Wer möchte kann für's „Gschmäcke“ Zitronenscheiben oder Kräuter etc. hinter die Spanngräte klemmen.
- Das Feuerlachs-Brett in die Halterung einstecken und so positionieren, dass der Fisch schön gleichmäßig vom Rauch und der Hitze des Feuers „angestrahlt“ wird.
- Nun empfehlen wir, dass Sie es sich mit einem ersten Gläschen Wein gemütlich machen und dem Feuer die Arbeit überlassen.
- Garzeit je nach Größe und Dicke des Filets circa 60–90 Minuten.
- Sollte der Fisch im unteren Bereich zu schnell garen und die Gefahr von Verbrennung bestehen, das Grillgut mit Alu-Folie abdecken

Viel Spaß und einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr **nomadcampers**-Team

