Røgeovne – Rygning af Fisk Guide



Varmrøgning af fisk
Før røgning opvarmes røgovnen til 40°c.

Herefter hænges fisken ind og temperaturen hæves gradvist fra 40°c – 65°C over en periode på 10-20 minutter.

Temperaturen på 65°C holdes i 10-20 min inden der kommes røgsmuld på smuldbakken.

Der røges i omkring 2-3 timer, hvor temperaturen holdes på 60-65°C.

Røgsmuld lægges løbende på smuldbakken efter behov og alt efter hvor meget røgsmag man vil have i fisken.

Laks og ørreder skal have en kernetemperatur på minimum 50°C grader før de er tilberedt nok.

Varmrøgning anvendes udelukkende for smag og udseendes skyld.

Den høje temperatur bevirker at proteinerne koagulerer eller stivner og dermed får produktet et varmebehandlet udseende.

Varmrøgning har ikke den store konserverende effekt og anvendes primært på madvarer der stort set er færdigtilberedt.

Varmrøgning anvendes fx til grillpølser, wienerpølser, cocktailpølser, steg, ost, grøntsager og forskellige former for fisk.



Et alternativ til en almindelig røgeovn, kunne være det helt nye trend; Træpillegrill.
Med disse typer pillegrill, som bliver fyret med træpiller kan man nemlig både stege, men også anvende den til at ryge sin mad med. Som for eksempel røgning af fisk. Populære mærker som Weber og Traeger laver disse træpillegrill.
Vi spår at Traeger grill vil blive mere kendt i danmark i løbet af 2020.

Koldrøgning af fisk
Temperaturer omkring 10 – 22°c

Koldrøgning er den mest effektive og langsomste røgeform. Her trænger røgen dybt ind i varen og den giver dermed produktet en meget lang holdbarhed.

Da produktet ikke bliver udsat for høje temperaturer, smelter spækket f.eks. Ikke ved spegepølser.

Dog tager det ofte flere dage at koldrøge.

For at koldrøge anvendes en koldrøgsspiral eller en koldrøgsgenerator med en slange op til røgovnen og udelukkende røgsmuld.

Her skal smuldren brænde stille og roligt i mange timer og kun give lidt varme.

Koldrøgning anvendes fx spegepølse, hamburgerryg, leverpølse, spæk, bacon, vildt og forskellige former for fisk som laks, torsk og sej.

Klargøring af fisk til rygeovne
Start med at rense fisken grundigt.

Gællerne, indvolde, hoved og halefinne fjernes.

Når fisken er renset lægges den i en saltlage.

En god saltlage består af 75 g salt pr liter vand.

Der bruges omkring 1½ liter lage pr. kg fisk.

Tid i lagen er 8 til 12 timer alt efter størrelse på fisken.

Så tages fisken op, skylles godt og tørres med køkkenrulle.

Der isættes tandstikkere i bugen for at fisken ikke åbner sig for meget.

Derefter lufttørres den eller puttes i køleskab i mindst 8 timer.

Husk at beskytte mod fluer, hvis der lufttørres.

Røgovnen kan med fordel bruges til lufttørring.

Kilde: lystfiskerguiden.dk, Dennis Hansen
10.01.2020