

Varmrygning af laks i kuglegrillen



Når man nu har en kuglegrill, som "en rigtig god ven i det udendørs køkken", hvad så med også at benytte den til røgning fx sild, laks, ørred samt mange andre ting - ja, selvfølgelig.

Her er anvendt en laks på 4-5 kg rensset for skæl, indvolde, finner og hoved fjernet og skåret ud i to filletter. Laksesiderne lægges i en saltlage i 10 timer og lufttørres derefter i mindst 5 timer. Målene er 1½ liter lage pr. kg fisk og med 100 gram salt og 3 spiseskefulde sukker pr. liter vand.

Det som kræves ud over kuglegrillen, er en elektrisk Brakon grillstarter *), nogle stykker tørt flækket elletræ, 3-5 cm i tykkelsen, bøge-, og enebærsmuld og et stegetermometer. For at dæmpe flammerne, bruges en forstøversprøjte med vand.

Du kan med fordel brug en foliebakke, læg træstykkerne og efterfølgende bøge-, og enebærsmulden ovenpå på grillstarteren, så undgår du, at brændmaterialerne drysser ned i grillen. Læg laksesiderne på grillristen, læg låget på grillen og stegetermometret monteres i udluftningen.

Temperaturen hæves nu til 70-75° og flammerne dæmpes ved at komme røgsmuld på. Fugt med forstøversprøjten indtil temperaturen kommer ned på 50-60°.

Røgningen fortsætter i yderligere i 1-2 timer, indtil laksesiderne er gyldenbrune og du begynder at få de hvide åbninger i fisken som du kan se billedet.

Sørg hele tiden for, at der er en kraftig røgudvikling i grillen, fyld løbende op med bøge-, og enebærsmuld, og brug forstøversprøjten flittigt, så du hele tiden overholder de anbefalede temperaturer. Kommer temperaturen for højt op, slukkes der for grillstarteren.

*) Grillstarteren kan nu købes i Danmark, og koster 215 kr. Produktnummer TR11-4. Kan bestilles her: <https://rygeovn-smoker.dk/shop/4-tilbehoer-rygeovn-31c1.html>

Kilde: Hans-Henrik Topp
30.08.2008