

Kold røget Laks - på Traeger Timberline

En lille guide til hvordan man tilbereder kold røget laks på en Traeger Timberline. Jeg fandt denne vejledning i Traegers opskriftsamling og fik den prøvet af. Efterfølgende fin justeret, lidt efter mit behov og må sige at det er det værd at vise frem. Smagen er nærmest identisk med en koldrøget laks som har lagt i røg over flere timer. Så den er helt sikkert egnet til os der har en travlt hverdag men ligevel vil forkæle familien med en lækker frisk røget laks Søndag morgen.

Kold Røget Laks på en hurtig og nem måde



Kold Røget Laks

Ingredienser til Kold Røget Laks

- 1 frisk lakse side
- 100g fint havsalt

- 50g rørsukker
- 2 kg isterninger

Tilberedning af Laksen.

Jeg har brugt 100g fin Havsalt og 50g rå rørsukker til at tørsalte min Laks. Det er efter blandingsforhold 2del salt og 1del sukker. Når det er gjort skal den blanding fordeles godt på fisken og så skal den 8-12 timer i køleskab for at konservere.

Derfor er det vigtigt at salte Fisk inden den skal ryges:

- For smagens skyld - idet saltet understreger den fine smag i røgvaren kombineret med den påførte røgsmag.
- Endnu en grund er - at saltet fortrænger vandet i røgvarens kød og på den måde er med til at konservere kødet.
- Sidst men ikke mindst virker saltet f.eks. på fisk afslimende, så det slimlag der er på fisk er væk når fisken røges og derfor ikke hindre røgen i at trænge ind i kødet.

Fremgangsmåde af koldrøget Laks på Traeger Timberline

1. Som du kan se her på billede er den salt & sukker blanding godt trukket ned i kødet, dens struktur er blevet nogle faster end før saltning. Efterfulgt skal din fisk skylles meget grundigt under kold vand og tørres



igen.

2. Når din Laks er tørt igen, er den faktisk klar til at komme i grillen. Du indstiller din Timberline til 75 grader og aktiverer Supersmoke.



3. Du kommer isterninger i et ovnfast fad og placer din Laks på et rist med Butcherpaper. Kommer Proben under fisken og stiller det hele i Grillen. Jeg har placeret isterninger på den nederste rist og Laksen ovenpå dette fad med Isterninger. under hele røgning har grillens temperatur ikke været over 23 grader hen ved fisken. Du kan se på Billede for oven at Proben måler 20 grader under Laksen.



4. Nu skal den rygges i 30 minutter ved lukket låg. Isen sørger for at røgen og lufttemperatur i grillen køles ned. Som du kan se på billede er isen næsten smeltet efter de 30 minutter.



5. Efter de 30 minutter er gået skal du fjerne Laksen fra grillen. Den skal lige have lov at køle lidt ned og så er den klar til at blive serveret.



Her ser du den så frisk slicet og klar til servering. Mums siger jeg bare.

