Kold røget Laks i Smokey Joe

I dag skulle der kold ryges laks igen, så here we go.

Jeg har valgt at dele det op i to først opstart af Røgsneglen, efterfulgt af forberedelse og tilberedning af Laksen.

Opstart af Smoke Joe og Koldrøg generator fra Weber.

Ved Røgning skelnes der mellem tre røgmetoder:



Koldrøgning 15-22°C

Halvvarm røgning 30-50°C

Varmrøgning 50-90°C

Til Koldrøgning bruger jeg personligt lidt mer grov smuld 0,3-1mm som her på billede. Grunden til det er at den holder lidt længer som kun 8 timer med dette smuld kan du ryge op til 24 timer. Dog kræver det også en lidt anderledes optænding da Grov smuld ikke er så nemt til at holde i gang under opstart.

Derfor har jeg fundet frem til følgende når jeg starter den her røgsnegle op til koldrøgning i min Smokey Joe er det optimalt at bruge en af de nye Lighter Cubes fra Weber.



Det virker lige så godt i WSM eller Kuglegrill her behøver man ikke at fjerne Kulristen.

Jeg tager kulristen af Smokey Joe og ligger en Lighter Cube halvt under røgsneglen.

Jeg starter den Lighter cube og lader den brænde ud, så er man sikker på at der nok fut i Røgsneglen og den vil ikke gå ud for dig før den er brændt hele sneglen rund

Dette Billede er taget efter 18 timer så du kan selv se at den kan køre op til 24 timer med en ladning 0,3-1mm smuld.



Tilberedning af Laksen.

Derfor er det vigtigt at salte din 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.

Jeg har brugt 100g fin Havsalt og 50g Råsukker til at tørsalte min Laks.



Det er efter blandingsforhold 2del salt 1 del sukker.

Når det er gjort skal den blanding fordeles godt på fisken og så skal den 8-12 timer i køleskab for at konservere.





Som du kan se her på billede er eden salt sukker blanding godt trukket ned i kødet, dens struktur er blevet lidt faster end får saltning.

Efterfulgt skal din fisk skylles meget grundigt under kold vand og tørres igen. For at mindske vandindholdet i røgvaren – hvilket giver faster kød og det sikrer, at din fisk ikke så let falder ned under røgningen, hvad der helst ikke skulle ske.



Når din fisk er tørt igen, din røggenerator startet op og kører ligger du laksen på det risten og lukker låget. I Smokey Joe har jeg side spjældene helt lukket og topspjæld er næsten lukket som på bilede her.



Efter 12 timer røg er din Laks klar. Jeg plejer gerne at lave den over nat for så har vi frisk røget laks til morgenmad næste dag.

Som du kan se i videoen er den lige efter bogen og smager fantastisk. Jeg køber hvert fald aldrig færdig røget Laks i fremtiden. MUMS siger jeg bare

[wpvideo TXXsFGvV]