



Markbein

Dezent geräuchert sind sowohl Markbein als auch Sellerieschnitz. Das Markbein wurde unter einer Cloche à la minute geräuchert, der Sellerie lag als rohe Knolle eine Stunde lang im kalten Rauch.

Tatar

Stotzen von der Kuh von Hand zu kleinen Würfeln geschnitten, kombiniert mit Rauchmayonnaise, Bonito flakes, Totentrompetenpulver und Röstzwiebeln – Stiefels Signature Dish ist eine Umamibombe.

Schweinsschulter

In bester Barbecueart würzt ein Dry Rub mit Rauchpaprikapulver die Schweinsschulter, der nach dem Sous-Vide-Garen im Smoker das herb-rauchige Finish verpasst wird.

Steht Moritz Stiefel zum Thema Rauch am Herd, wird schnell klar: Rauch hat viele Erscheinungsformen in Stiefels Küche. Da gibt es zum Beispiel Produkte, die sind bereits geräuchert. Stiefel reicht uns fein geräucherte Salzkristalle und Katsuo-bushi – Hobel vom getrockneten und geräucherten Bonito. «Kauft man geräucherte Produkte, sollte man immer testen, ob man das Aroma mag, denn je nach Räucherart und -dauer kommt das Raucharoma anders daher.»

Do it yourself

Wenn Stiefel selber räuchert, geht das oft mit einfachsten Mitteln. Für eine leicht rauchige Mayonnaise zum Beispiel aromatisiert Stiefel ein neutrales Öl, indem er Räuchermehl in eine Bratpfanne gibt, diese mit einer gelochten Alufolie bedeckt, ein Schüsselchen mit Öl darauf platziert und diese ganze Konstruktion mit einer zweiten Schicht Alufolie einpackt. Röstet man dann das Räuchermehl, kondensiert der aufsteigende Rauch an der äusseren Alufolie. Ein einziger

Tropfen dieses kondensierten Rauchs reicht aus, um eine relativ grosse Menge Öl zu aromatisieren. Und ein paar Tropfen Rauchöl schliesslich reichen aus, um die Mayonnaise diskret zu würzen.

BBQ light

Eine etwas andere Art, mit Rauch zu arbeiten, ist das Heissräuchern. Neben den Aromen geht es da darum, dass ein Räuchergut durch indirekte Hitze gegart wird. Eine Methode, die spätestens die amerikanische Barbecuekultur perfektioniert hat. Ganz klassisch nimmt also auch Moritz Stiefel ein grosses Stück Fleisch, reibt es mit einem würzigen Dry Rub ein und gart das Stück bis zu 16 Stunden im Smoker. «Doch zugegeben, 16 Stunden im Smoker schaffe ich selten, wenn ich das Fleisch im «Hopfenkranz» servieren will. Mein Trick darum: Das Fleisch sous-vide garen und dann Kruste und Raucharoma für zwei Stunden im Smoker perfektionieren.»

Ein Hauch von Rauch

Während beim Heissräuchern der Rauchgeschmack sehr intensiv werden kann, lässt die Arbeit mit kaltem Rauch viel dezentere Aromen zu. Zudem lässt es sich mit kaltem Rauch auch gut à la minute arbeiten. «Vor allem fetthaltige und poröse Lebensmittel nehmen in kurzer Zeit sehr gerne fremde Aromen an», erklärt Stiefel. Effizient und einfach produziert man Rauch mit einer Smoking Gun oder einem glimmenden Holzplättchen. Unter einer Haube lässt man ihn dann auf ein Lebensmittel einwirken. «Und wenn man dann noch vor dem Gast unter einer Glascloche hervor einen Hauch Rauch über das Gericht ziehen lässt, ist das natürlich besonders effektiv», freut sich Stiefel.

RAUCHZEICHEN

Räuchern – da denken viele von uns zuerst einmal an würzige Schüblig, Schinkli & Co. Dass Rauch in der Küche aber auch noch ganz andere Rollen spielen kann, zeigt uns Küchenchef Moritz Stiefel von «Stiefels Hopfenkranz» in Luzern.



Moritz Stiefel

Vom bodenständigen Landgasthaus über das «Château Gütsch» zur eigenen Stadtbeiz – seit zwei Jahren führt Moritz Stiefel gemeinsam mit seiner Frau den «Hopfenkranz» in Luzern.

» Die Rezepte zu Moritz Stiefels Rauchgerichten finden Sie unter: schweizerfleisch.ch/kochen-mit-rauch