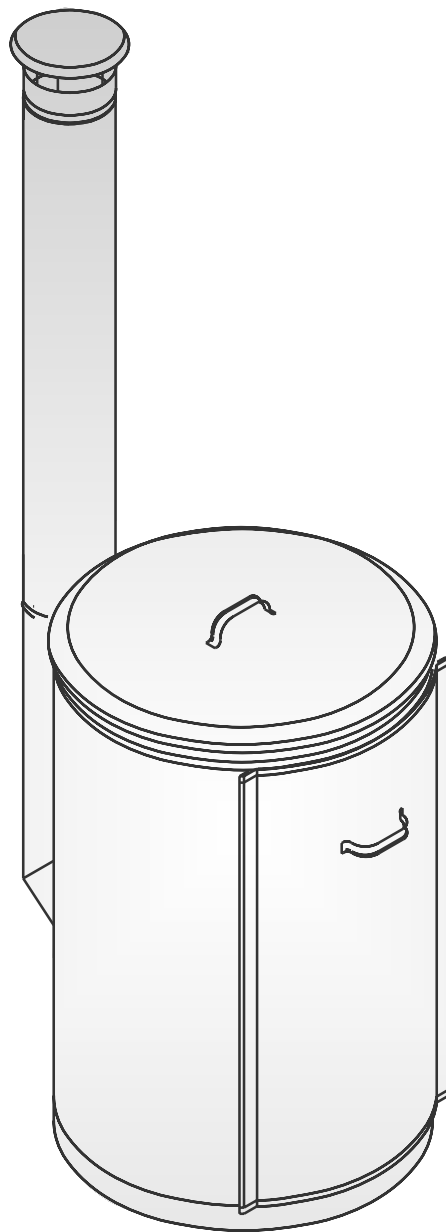


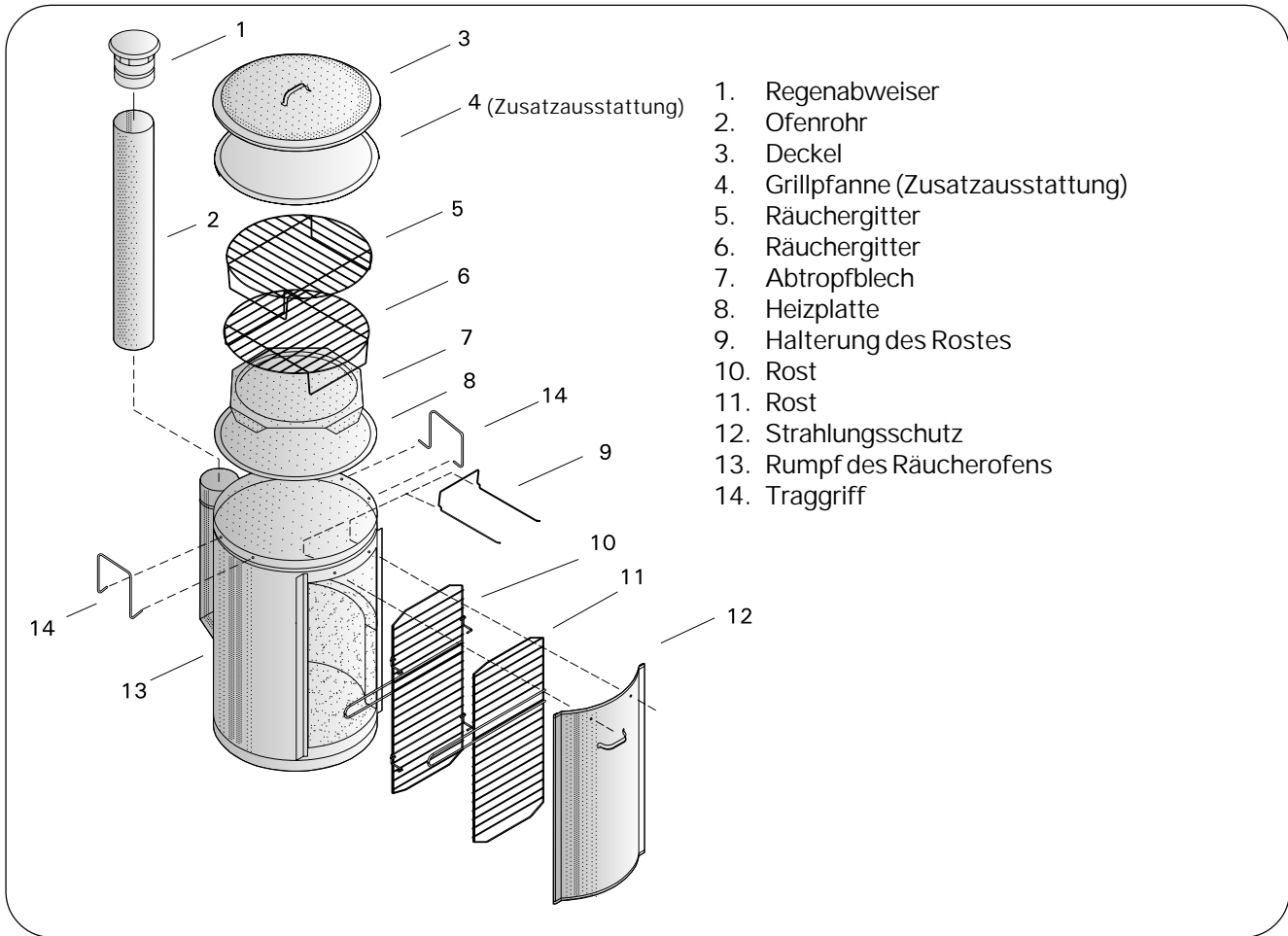
HARVIA RÄUCHEROFEN

DE Gebrauchsanleitung und Rezepte



Harvia Oy
PL 12
40951 Muurame
Finland
www.harviasauna.com

RÄUCHEROFEN, TEILE



ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

Der Räucherofen strahlt Wärme in alle Richtungen ab, daher muss sein Aufbau am Ort der Nutzung mit großer Sorgfalt erfolgen. Es muss u. a. ein Sicherheitsabstand von 1 m vom Ofenrohr zu brennbarem Material beachtet werden. Der Räucherofen strahlt auch nach unten Wärme ab, er muss daher auf einem ausreichend starken, unbrennbaren, ebenen und unbeweglichen Untergrund (Sand/Stein/Beton) aufgebaut werden.

Die Oberfläche des Räucherofens wird von allen Seiten glühend heiß! Berühren Sie das heiße Gerät nie mit bloßen Händen, sondern verwenden Sie ausreichend dicke Handschuhe!

Vorsicht vor den heißen Rauchgasen, die aus dem Ofenrohr kommen! Für das Ofenrohr sind als Zusatzausstattung Verlängerungsrohre erhältlich.

Unterhalten Sie in der Brennkammer ein kleines Feuer, indem Sie Brennholzsplitter oder trockenes Reisig verwenden.

Stellen Sie beim Räuchern den Zug mit dem Strahlungsschutz (12) so ein, dass aus dem Ofenrohr der Brennkammer und unter dem Deckel (3) des Räucherfachs Rauch entweicht. Zu starker Zug lässt den Rauch aus dem Räucherfach über das Ofenrohr entweichen, eine große Flamme und zu geringer Zug hingegen drücken den Rauch und den Ruß in das Räucherfach.

Der Räucherofen darf nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden!

WARTUNG UND GEBRAUCH

Alle Gitterteile sind verchromt und werden normal abgewaschen. Beim Umgang mit Feuer ist stets Vorsicht geboten! Der Räucherofen kann auch im Winter genutzt werden.

VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

In der Feuerstelle können leicht Ofenkartoffeln, Rüben und sogar ein Räuberbraten gegart werden. Da die Brennkammer geschützt ist, erzeugt sie im Vergleich zu einer Lagerfeuer eine erhebliche Menge an Wärme bei minimaler Rauchbeeinträchtigung.

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffeln waschen und in Folie einwickeln.

Die Backzeit beträgt etwa 40-60 Minuten.

Verwenden Sie als Füllung für die Ofenkartoffeln z. B. eine Sauerrahm-Sauce.

Zutaten:

- 2 Becher Sauerrahm
- Zwiebel
- Salzgurke, schwarzer Pfeffer, Dill
- Senf

Auch Desserts gelingen im Räucherofen.

Verwendung des Räucherofens als herkömmlicher Grill

Grillwürste auf finnische Art

Entfernen Sie aus dem Räucherofen alle Innenteile, ebenso den Strahlungsschutz.

- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer.
- Setzen Sie das obere Räuchergitter verkehrt herum auf die Brennkammermanschette.
- Schließen Sie den Deckel.
- Zünden Sie das Holz an und warten Sie, bis Glut entsteht.

Wenn genügend Glut vorhanden ist, legen Sie die

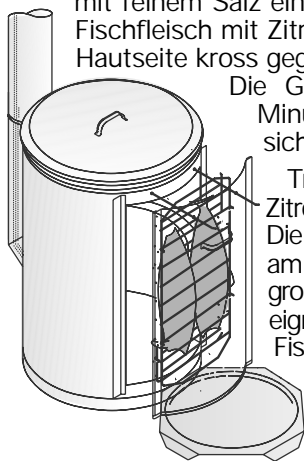
Würste auf das Räuchergitter. Sie können bei Regen und bei Sonnenschein grillen. Zur Wurst empfehlen wir scharfen Senf und "passende" Getränke.

FISCHGERICHTE

Am offenen Feuer gegarter Fisch

- Entfernen Sie die Heizplatte.
- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer.
- Setzen Sie die Halterung des Rostes in die dafür vorgesehenen Öffnungen.
- Entfachen Sie das Feuer.
- Geben Sie die am offenen Feuer zu garenden Filets auf den Rost.
- Hängen Sie den Rost an der Halterung auf.
- Hängen Sie auch den Strahlungsschutz an der Halterung auf.
- Er schützt vor Wind und bewahrt die Wärme.
- Schließen Sie den Deckel.
- Verwenden Sie den Fettauffänger unter dem Rost, so dass Flüssigkeit, die vom Fisch absondert wird, nicht auf den Boden tropft.

Die am offenen Feuer zu garenden Filets werden vorher mit feinem Salz eingerieben. Bestreuen Sie das Fischfleisch mit Zitronenpfeffer. Zuerst wird die Hautseite kross gegart, danach die Fleischseite.



Die Garzeit beträgt etwa 20-30 Minuten. Der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch von der Haut löst.

Träufeln Sie einige Tropfen Zitronensaft auf den fertigen Fisch. Die beliebtesten Fische zum Garen am offenen Feuer sind Lachs und große Maräne. Als Sauce zum Fisch eignet sich z.B. selbstgemachte Fischrogensauce. Diese Garmethode kann auch zum Grillen von Steaks verwendet werden.

Am offenen Feuer gegarter Lachs, Fischrogensauce und gekochte Kartoffeln (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500-600 g Lachsfilet
- Zitrone
- Zitronenpfeffer, Dill, feines Salz, weißer Pfeffer
- 200 g Rogen der Quappe
- 200 ml Sahne
- Zwiebel
- 8 mittelgroße Kartoffeln, fest kochend

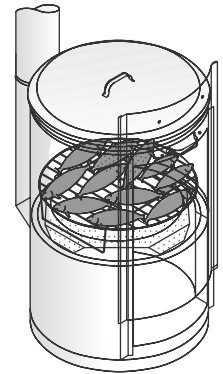
Siehe Anleitung für am offenen Feuer gegarten Fisch. Richten Sie die fertigen Lachsfilets auf der Servierplatte an und beträufeln diese mit dem Saft einer halben Zitrone. Die andere Hälfte der Zitrone und ein Teil des Dills wird zum Garnieren verwendet.

Vermischen Sie den Rogen und die fein geschnittene Zwiebel, geben Sie weißen Pfeffer und Salz hinzu. Die Mischung unter die steif geschlagene, ungewürzte Sahne mischen. Bestreuen Sie die Sauce mit fein gehacktem Dill. Achtung! Im Herbst können Sie reichlich Zwiebeln verwenden, im Frühling ist der Geschmack der alten Zwiebeln sehr kräftig, es reicht dann eine kleinere Menge. Auch Lachsrogen sowie der Rogen der kleinen und großen Maräne kann verwendet werden. Rogen von Süßwasserfischen sollte vor dem Gebrauch tiefgefroren werden.

Als Kartoffel empfehlen wir eine fest kochende Sorte. Salat: Eisbergsalat, Gurke, Dill, Zitronensaft.

Geräucherter Fisch

- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer.
- Streuen Sie Erlenhackspäne auf die Heizplatte.
- Schieben Sie das Abtropfblech ein.
- Legen Sie den Fisch auf das Räuchergitter.
- Heben Sie das Gitter in den Ofen.
- Schieben Sie den Strahlungsschutz auf seine Nuten (Achtung! Zugregulierung).
- Schließen Sie den Deckel.
- Entfachen Sie das Feuer.



Die Räucherzeit für kleine Fische beträgt etwa 10-20 Minuten (kleine Maräne, Strömling). Die Räucherzeit für mittelgroße Fische beträgt etwa 30 Minuten (Barsch, große Maräne, Zander, Aal). Die Räucherzeit für große Fische beträgt etwa 40 Minuten (Lachs, Hecht, Brachse).

Kleine Fische spült man mit kaltem Wasser ab, lässt sie abtropfen und räuchert sie im Ganzen. Bei großen und mittelgroßen Fischen werden die Eingeweide entfernt. Kleine Fische werden mit grobem Salz nachgesalzen und locker in einer Kiste aufgeschichtet. Während des Einsalzens Wärmeverlust vermeiden. Große und mittelgroße Fische werden vor dem Räuchern mit grobem Salz gesalzen.

Geräucherte kleine Maräne und Kartoffelpüree (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600 g kleine Maränen
- grobes Salz
- Petersilie
- 8 große Kartoffeln, mehlig kochend
- 50-60 g Butter
- 100-200 ml Milch

Räuchern Sie die Fische nach obiger Anleitung. Die garen Fische werden ca. 40 min eingesalzen. In der Zwischenzeit können Sie das Kartoffelpüree zubereiten. Als Kartoffel empfehlen wir eine mehlig kochende Sorte.

Waschen und schälen Sie die Kartoffeln, schneiden sie in Stücke und kochen sie in einem Dampfkochtopf. Geben Sie die Kartoffelstücke in eine Schüssel und fügen Sie die Butter hinzu. Pürieren Sie die Kartoffeln mit einem Elektrorührgerät, geben die Milch hinzu und rühren weiter, bis das Püree geschmeidig wird. Bestreuen Sie das Püree mit gehackter Petersilie.

Zu kleiner Maräne und Kartoffelpüree schmeckt dunkles Brot und Milch.

Salat: Blattsalat, Honigmelone, Salatgurke.

Gerösteter Fisch

- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer und zünden Sie es an.
- Lassen Sie Glut entstehen.
- Legen Sie den Fisch auf den Rost.
- Rösten Sie den Fisch.

Röstfisch wird nicht ausgenommen, sondern lediglich mit kaltem Wasser abgespült. Röstfisch wird vor dem Garen mit feinem Salz gesalzen.

Die Fische werden von beiden Seiten auf der heißen Glut geröstet, die Garzeit beträgt etwa 5-10 Minuten.

Der Fisch ist gar, wenn seine eigene Flüssigkeit kochend austritt.

Zum Rösten eignen sich am besten Fische wie Strömling und große Maräne. Das Rösten der Fische

kann am besten z.B. im Zusammenhang mit dem Räuchern oder direkt nach dem Räuchern erfolgen.

Geschmorter Fisch

- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer und zünden Sie es an.
- Lassen Sie Glut entstehen.
- Geben Sie den "verpackten" Fisch in die Glut.
- Lassen Sie ihn garen.

Schmorfisch wird ausgenommen, aber nicht abgeschuppt, und mit feinem Salz gesalzen. Der gewürzte Fisch wird in ein festes Butterpapierpaket gewickelt und danach fest in angefeuchtetes Zeitungspapier eingeschlagen. Das Butterpapier muss trocken sein, damit die schuppige Haut des garen Fisches am Papier haften bleibt und sich das Fleisch "auswickelt". Schneiden Sie das überschüssige Papier ab. So kann der Fisch einfach servierfertig gemacht werden. Die Schmorzeit beträgt 30 Minuten, bei einem besonders großen Fisch auch länger. Zum Schmoren eignen sich Fische wie Zander, Orfe und Brachse.

Geschmorter Zander und gekochte Kartoffeln (für 5 Personen)

Zutaten:

- 2 Stk. Zander à ca. 500g
- 1 Zitrone
- feines Salz
- 50 g Butter
- Dill
- Petersilie
- Schnittlauch
- 10 mittelgroße Kartoffeln, fest kochend

Siehe Anleitung für geschmorten Fisch.

Der gare Fisch wird auf der Servierplatte geöffnet, die Füllungen und die großen Gräten werden entfernt. Servieren Sie den Fisch mit gekochten Kartoffeln und Sauce. Salat: Eisbergsalat, Dill, Gurke, feingehackter Schnittlauch.

ALLGEMEINES

Der Fisch ist gar, wenn sich sein Fleisch von den Gräten löst. Im Allgemeinen ist der Fisch gar, wenn sich die Flossen leicht abziehen lassen. Der Garungsgrad kleiner Fische wird festgestellt, indem man ihren Magen öffnet. Wenn die Eingeweide nicht blutig sind, ist der Fisch gar. Bei Meeresfisch besteht im Gegensatz zu Süßwasserfisch keine Bandwurmgefahr.

Im Allgemeinen werden weichschuppige Fische nicht abgeschuppt (Lachs, kleine Maräne, Strömling). Kleine Fische werden nicht ausgenommen, wenn sie geräuchert oder geröstet werden. Beim Reinigen der Fische diese nicht "zu stark" waschen. Abspülen mit kaltem Wasser und Abtrocknen mit Papier genügt.

Eine mögliche Übersalzung kann mit Zitrone beseitigt werden. Die Temperatur der Außenluft und die Feuchtigkeit des Holzes haben einen großen Einfluss auf die Garzeit.

FLEISCHGERICHTE

Am offenen Feuer garte, marinierte Schweinekoteletts und Ofenkartoffeln (für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Koteletts
- Olivenöl
- Paprikapulver, schwarzer Pfeffer
- Senf, Pfeffermischung
- Salz, eine Prise Zucker
- Knoblauchzehe
- 4 große Kartoffeln, mehlig kochend

Ofenkartoffeln waschen und in Folie einwickeln. Die Backzeit beträgt etwa 40-60 Minuten. Verwenden Sie als Füllung für die Ofenkartoffel z.B. eine Sauerrahm-Sauce. Das Rezept finden Sie im Abschnitt zu sonstigen Verwendungsmöglichkeiten. Salat: Chinakohl, Mais und Paprika.

Verwendung der Grillpfanne

Mit der Harvia Grillpfanne (Zusatzausstattung) können Sie Eierkuchen, Fisch, Fleisch und Gemüse braten oder Brötchen, Baguettes und Brotscheiben aufbacken.

- Schichten Sie eine dünne Holzscheite in die Feuerstelle.
- Setzen Sie die Grillpfanne anstelle des oberen Deckels ein.
- Ordnen Sie das Holz an und stellen den Zug mit dem Strahlungsschutz so ein, dass die Flamme ruhig brennt.

Sie können die Grillpfanne mit dem oberen Deckel abdecken, um das Essen warm zu halten.

Entfachen Sie keine zu starke Flamme, damit die blanken, rostfreien Teile des Räucherofens nicht zu glühen beginnen!

In der Grillpfanne gebratenes Hähnchen und Salat (für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrüste
- Chinagewürz
- Curry
- feines Salz
- Paprikapulver
- Butter

Entfernen Sie alle Knochen der Hähnchenbrüste. Halbieren Sie das Fleisch längs mit einem scharfen Messer so, dass es an einer langen Seite noch geschlossen bleibt. Braten Sie die Hähnchenbrüste in Butter an. Wenden Sie das Fleisch und würzen Sie es mit Salz, Curry, Chinagewürz und Paprikapulver. Die Garzeit ist vergleichsweise kurz, aber man sollte das Hähnchenfleisch gut durchbraten.

Salat: Chinakohl, Pfirsiche aus der Dose und Freilandgurke. Als Früchte eignen sich auch Ananas und Mandarinen.

Geröstetes/am offenen Feuer gegartes Rentierfilet und gekochte Kartoffeln (für 5 Personen)

Zutaten:

- Rentierfilet
- Bacon
- Olivenöl
- Minze
- Paprikapulver
- Pfeffermischung
- Salz

Für das Garen am offenen Feuer siehe entsprechende Anleitung.

Fertigen Sie aus den Gewürzen eine Marinade an, in der Sie das Filet für mindestens 6 Stunden einlegen. Wickeln Sie das Filet in gesalzene Baconscheiben ein. Die Röstzeit beträgt etwa 20 Minuten je nach Größe des Filets. Das eigentliche Rösten erfolgt gemäß der Gebrauchsanleitung des Räucherofens. Der Gitterrost des Räucherofens eignet sich für das Rösten.

Als Kartoffeln empfehlen wir die Lapplandkartoffel Puikula.

Salat: Kopfsalat, Freilandgurke, eingezuckerte Moltebeeren. Wenn Sie im Sommer gefrostete Gartenbeeren zugeben, erhält Ihr Salat ein buntes Aussehen, einen frischen Geschmack und Kühle. Wir empfehlen das Verwenden von Beeren.

Achtung! Vermeiden Sie das Anbrennen Ihres Essens, denn der Räucherofen benötigt nur eine geringe Menge Holz.