

RÄUCHERN, BRATEN, KOCHEN ALLES NACH DEM FANG

Blinker



12a/2015

4,90 €

Blinker

FISCHKÜCHE FÜR ALLE!

116 SEITEN LECKERE IDEEN

TRAUM- GERICHTE

- Bouillabaisse
- Graved Lachs
- Fischfrikadelle
- Feuerlachs

SO WIRD DER FANG
ZUM FESTMAHL

FILETIEREN WIE DIE PROFIS

Forellen und Butt
+ Extratipp Barsch

Ein so professionell eingefrorenes Fisch-Filet sieht nicht nur appetitlich aus, sondern eignet sich sogar als Geschenk für Nichtangler.

Zum Verschenken **LECKER!**

Der Angeltag war erfolgreich. Am besten werden die fertigen Filets jetzt luftdicht verpackt. Das klappt besonders gut mit einem Vakuumiergerät. Der hochwertige Fisch bleibt dadurch viel länger haltbar als mit herkömmlichen Methoden, es spart Platz in der Truhe und ist zudem sehr appetitlich.

PRAXIS TIPP!

Ohne Luft in die Truhe

In Frischhaltefolie oder in einen Beutel wickeln und mit einem Clip oder mit Gummiband fixieren? Oder doch lieber ab in die Gefrierdose? Das Beste, was man seinem Fang angeeignet lassen kann, ist das Vakuumieren im Spezialbeutel.



Der Angeltag war sehr erfolgreich. Viele kleine Barsche gingen auf die Köder. Jetzt müssen die Filets eingefroren werden.



Mit einem professionellen Vakuumiergerät geht das Ganze sehr einfach und schnell.



Die einzelnen Filets werden auf Küchen-Krepp sehr gründlich trockengeputzt.



Das ist sehr wichtig, ansonsten würde die Maschine neben der Luft auch die Flüssigkeit aus dem Beutel herausaugen.



Vorsichtig und möglichst ohne den Rand der Beutel stark zu verunreinigen, werden die Filets in die Spezialbeutel gefüllt.



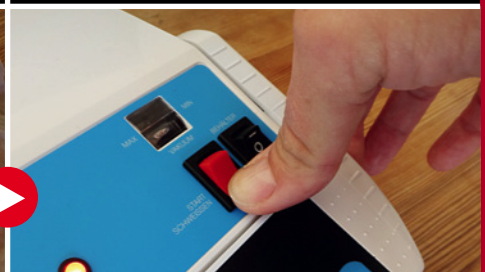
Nun wird die offene Beutelseite gerade und ohne Knicke in das Vakuumiergerät gelegt ...



... und der Deckel geschlossen. Das Gerät beginnt jetzt, hör- und sichtbar die Luft aus dem Beutel zu saugen.



Das Gerät saugt sämtliche Luft aus dem Beutel heraus. Minimale Restflüssigkeiten verbleiben im gerippten Spezialbeutel.



Mit der roten Taste wird die Naht verschweißt. Anschließend kann keine Luft in den Beutel zurückströmen.



Gute Geräte wie das Lava V100 erlauben es, die Zeit zum Verschweißen und den Absaugdruck zu regulieren.



Eine absolut luftdichte Doppelnaht verschließt die Gefiertüte. Der Fisch ist jetzt bei -20 Grad locker ein Jahr lagerfähig.



Noch schnell Gewicht, Fischart und Fangmonat auf den Beutel schreiben und fertig ist der perfekte Tiefkühltesor!

Wer richtig vakuumiert, verpackt den Fisch nicht nur „hausfrauenfreundlich“, sondern erhöht auch die Haltbarkeit des Fisches deutlich.

Bis zu dreimal länger als nicht vakuumierter Fisch hält sich ein Filet, das vakuumverpackt wurde! Gleichzeitig wird durch den Luftabschluss nicht nur verhindert, dass der Fisch „alt“ schmeckt, sondern auch, dass er Gefrierbrand bekommt. Denn Gefrierbrand ist nichts anderes als Austrocknung, weil im Gefrierschrank Luft an den Fisch kommt!

Auch Köderfische, die vakuumiert eingefroren wurden, behalten nach dem gleichen Prinzip ihre Fängigkeit und stehen so immer dann griffbereit zur Verfügung, wenn man sie wirklich braucht. Und das mit vollem Aroma und somit voller Fängigkeit!

Wichtig: Für die Qualität des Vakuumierens und damit auch die Haltbarkeit des Fisches ist die Stärke der Vakuum-Pumpe ausschlaggebend! Nur eine starke Pumpe saugt wirklich den allerletzten Rest Luft aus der Gefriertüte! Wer ein Billig-Gerät kauft, muss damit rechnen, dass das Vakuumieren wegen einer zu schwachen Pumpe nicht perfekt klappt! Wer als Angler beim Vakuumiergerät spart, spart also am falschen Ende!



Fettes Teil

Mit dem V.100 von La.Va lassen sich Fische perfekt vakuumieren.

**PRAXIS
TIPP!**

Block-Fisch



Um das Einfrieren zu optimieren, gibt Matthias die Filets in eine rechteckige Kunststoff-Gefrierbox. Dann schließt er die Box und legt sie 24 Stunden in die Gefriertruhe.



Nun ist der Fisch in einem Block zusammengefroren und wird aus der Plastikbox gedrückt. Danach werden die Fischblöcke vakuumiert und erneut eingefroren.



Als nächstes legt man den Filetblock in einen Vakuumierbeutel



Fisch gehört zu den Nahrungsmitteln, die leicht verderben. Entsprechend muss man sich etwas einfallen lassen, um ihn lange lagern zu können. Gewürz-Profi Matthias Hoff hat einen Weg gefunden:

ZWEIFACHES EINFRIEREN

Viele Vorteile

Worin liegen die Vorteile des zweifachen Einfrierens? Durch das erste Einfrieren erspart man sich das Trocken-

tupfen der Filets. Außerdem hat man die Fische so in einen handlichen Block verwandelt. Wenn Gäste kommen, kann man entsprechend viele Blocks aus der Gefriertruhe nehmen. Zudem bildet sich so beim Vakuumieren keine Feuchtigkeit in der Schweißnaht.



Dieser wird an der Vakuumiermaschine angesetzt. Durch Druck auf die Bedientaste wird dem Beutel alle Luft entzogen.



Es bildet sich eine perfekte Schweißnaht. Bei feuchten Filets öffnet sich die Schweißnaht des öfteren und es kommt zu Gefrierbrand am Fisch.



Die so vakuumierten Fischblöcke lassen sich über ein Jahr in der Gefriertruhe lagern, ohne dass der Fisch an Geschmack verliert oder schlecht wird.