Riesengarnelen räuchern

Riesengarnelen putzen, Schwanzsegment dranlassen. Würzen mit Salz/Pfeffer und auf das Gitter setzen. Räucherofen mit zwei Händen feiner Buchenspäne bestücken. Thymianzweige,

6 Pimentkörner hinzugeben. Dann auf 180°C anschalten bis es räuchert.

Den Ofen auf 150°C runterstellen und die Riesengarnelen ca. 7-8 min räuchern.

Geräucherter Sashimi vom Thunfisch

Den Thunfisch in ca. 3.5cm dicke gleichmäßige Streifen schneiden. Ca.2 Stunden in Sojasauce legen zum marinieren. Räucherofen mit zwei Händen feiner Buchenspäne bestücken. Thymianzweige, 6 Pimentkörner hinzugeben. Dann auf 180°C anschalten bis es räuchert. Den Ofen auf 150°C runterstellen und die Thunfischstreifen(auf Gitter gesetzt)

ca. 6 min räuchern. Heraus nehmen und mit ein wenig Fischaspik in geröstetem weißen Sesam und schwarzem Sesam (gemischt) wälzen