



ZWILLING
J.A.HENCKELS



RÖKNING

“Den goda röksmaken inomhus”

Röksetet består av:

- 1 Stekpanna 28cm
- 2 Högt lock 28cm
- 3 Rökplatta 22cm x 2cm
- 4 Galler till rökning/ångkokning
- 5 Rökflis, säljs separat. Se punkt 3.

1



2



3



4



5



1. Varför rökning?

Rökning är det perfekta sättet att ge maten smak utan att tillsätta varken smör eller olja. Det är en metod som tidigare användes till konservering av matvaror. Fisk, fågel, kött, vilt, ost och t.o.m. grönsaker kan med fördel rökas med röksetet från Zwilling J.A. Henckels på en helt vanlig spis. Observera dock att produkten endast kan användas till VARM-RÖKNING.

Varmrökning sker vid en temperatur mellan 60 – 80°C. Man använder alltså en lägre temperatur än på grillen, för att röksmaken skall tas upp bättre. Vi rekommenderar, att man täcker maten med ett lager salt eller låter den ligga och dra i ett saltlag före rökning för att uppnå ett mörkt och saftigt resultat.

Rökningen är färdig, när det kommer en klar saft ur, då man sticker ett grillspett in i den tjockaste delen av köttet/fisken/kycklingen. Grönsakerna är färdiga, när en grillpinne lätt kan stickas in och tas ut igen.

2. Tillvägagångssätt

a. Sätt den tomma pannan på hög värme utan lock. Pannan är tillräckligt varm, när en droppe vatten, som droppas i pannan, formas till en pärla som hastigt rör sig över botten. Skruva nu ner värmen till en tredjedel eller en fjärdedel av den maximala temperaturen. Håll sedan fint träflis i pannan. Skall man röka länge, används en handfull flis. Vid kortare tillberedningstid (+/- 20 minuter) används 2 fulla matskedar. Prova gärna att tillsätta torkade kryddor, färska örter, teblad eller enris för att ge rätten extra smak.

b. Placera rökplattan i pannan över rökfliset, så att röken kan sippra ut omkring maten genom hålen i sidorna. Rökplattan fungerar som ett lock över träfliset. Den samlar även upp vätska från maten, så att pannan blir lätt att rengöra till skillnad från många andra rökset.

c. Placera sedan det rostfria gallret i pannan och placera maten direkt på detta.

d. Lägg lock på pannan och låt rökningen starta.

RECEPT/ RÖKT LAX

*Ingredienser till 4 personer som huvudrätt eller
till 8 personer som förrätt.*

Saltlag:

225 gram grovt havssalt

50 gram socker eller brun farin

Dragon, rivet citronskal och stött

vitpeppar

500 – 700 gram laxfiléer med skinn

Förberedelser:

Blanda havssalt med socker, dragon, rivet citronskal och stött vitpeppar. Fördela jämnt på laxfiléerna. Placera laxfiléerna i en skål, täck skålen med folie och låt den stå i kylskåpet i minst en timme. Efter marineringen rensas fisken från saltlaget under rinnande, kallt vatten och doppas torr med hushållspapper. Låt därefter fisken vila i två timmar.

Rökning:

Sätt rökpannan på spisen och låt den blir genomvarm. När pannan är tillräckligt varm, håll i rökfliset, och täck detta sedan med rökplattan. Placera gallret ovanför plattan. Pensla gallret lätt med olja, så laxen inte klibbar fast. Placera laxen på gallret och lägg på locket. Rök fisken i ca 15 - 20 minuter, och öppna därefter locket och kontrollera, om den är färdig. Det kan ta upp till 45 minuters röktid sammanlagt, beroende på fiskens tjocklek. Fisken skall bara vara precis genomstekt, eftersom den fortsätter tillagas, när den tas från värmen. Genom att behålla skinnen på bevaras fiskens saft och smak.

Tips:

Kontrollera och anpassa konstant pannans temperatur, första gången du använder den. Starta med låg värme och skruva sedan upp värmen efter behov. Det ska långsamt sippra rök ut ur träsfliet, utan att det blir för varmt. Tillsätt

mer träsflys om det behövs. Pannans botten kan missfärgas och bli skev, om temperaturen blir för hög. Prova dig fram, tills du finner den perfekta röktemperaturen.

Varning! Släng aldrig varm aska i papperskorgen. Låt alltid askan kylas av helt, innan den avlägsnas.

3. Träflis

Det finns många olika slags träflis och sågspån och det är viktigt att endast använda den typ, som är godkänd till just rökning. Vi rekommenderar hickory, ek, rönn eller bok. De ger alla olika smaknyanser. Ju finare träfliset är, desto kraftigare blir röksmaken.



UNGEFÄRLIGA RÖKTIDER

Kött: 20-25 minuter för ca 600 gram bitar.

45-60 minuter för ett helt stycke.

Fisk: 15-20 min för ca 500 gram i bitar.

Grönsaker: 10-15 minuter, 15-20 för rotfrukter.

RECEPT/ RÖKT SCAMPI

*Ingredienser till 4 personer som huvudrätt eller till
8 personer som förrätt.*

Saltlag:

225 gram grovt havssalt

50 gram socker eller brun farin

Dragon, rivet citronskal och stött
vitpeppar

500 – 700 gram laxfiléer med skinn

Förberedelser:

Blanda havssalt med socker, dragon, rivet citronskal och stött vitpeppar. Fördela jämnt på laxfiléerna. Placera laxfiléerna i en skål, täck skålen med folie och låt den stå i kylskåpet i minst en timme. Efter marineringen rensas fisken från saltlaget under rinnande, kallt vatten och doppas torr med hushållspapper. Låt därefter fisken vila i två timmar.

Rökning:

Sätt rökpannan på spisen och låt den blir genomvarm. När pannan är tillräckligt varm, håll i rökfliset, och täck detta sedan med rökplattan. Placera gallret över plattan. Pensla gallret lätt med olja, så laxe



RECEPT/ RÖKT KYCKLING

*Ingredienser till 4 personer som huvudrätt eller till
8 personer som förrätt.*

Saltlag:

225 gram grovt havssalt

50 gram socker eller brun farin

Dragon, rivet citronskal och stött
vitpeppar

500 – 700 gram laxfiléer med skinn

Förberedelser:

Blanda havssalt med socker, dragon, rivet citronskal och stött vitpeppar. Fördela jämnt på laxfiléerna. Placera laxfiléerna i en skål, täck skålen med folie och låt den stå i kylskåpet i minst en timme. Efter marineringen rensas fisken från saltlaget under rinnande, kallt vatten och doppas torr med hushållspapper. Låt därefter fisken vila i två timmar.

Rökning:

Sätt rökpannan på spisen och låt den blir genomvarm. När pannan är tillräckligt varm, håll i rökfliset, och täck detta sedan med rökplattan. Placera gallret över plattan. Pensla gallret lätt med olja, så laxe



RECEPT/ RÖKT SPARRIS

*Ingredienser till 4 personer som huvudrätt eller
till 8 personer som förrätt.*

Saltlag:

225 gram grovt havssalt

50 gram socker eller brun farin

Dragon, rivet citronskal och stött
vitpeppar

500 – 700 gram laxfiléer med skinn

Förberedelser:

Blanda havssalt med socker, dragon, rivet citronskal och stött vitpeppar. Fördela jämnt på laxfiléerna. Placera laxfiléerna i en skål, täck skålen med folie och låt den stå i kylskåpet i minst en timme. Efter marineringen rensas fisken från saltlaget under rinnande, kallt vatten och doppas torr med hushållspapper. Låt därefter fisken vila i två timmar.

Rökning:

Sätt rökpannan på spisen och låt den blir genomvarm. När pannan är tillräckligt varm, häll i rökfliset, och täck detta sedan med rökplattan. Placera gallret ovanför plattan. Pensla gallret lätt med olja, så laxe

