

7 HANDGRIFFE ZUM AROMATISCHEN FLAMMLACHS

Seven steps for an aromatic flame-grilled salmon
Sept conseils pour un saumon flambé aromatique

1



Wässere das Holzbrett vor jedem Gebrauch für mindestens 3 h.

Soak the wooden board in water for at least 3h before each use.

Faites tremper la planche de bois dans l'eau au moins 3 heures avant chaque utilisation.

2



Wasche den Fisch unter klarem Wasser ab, tupfe ihn mit Küchenpapier trocken und würze ihn nach persönlichem Geschmack.

Wash the fish under clean water, pat dry with kitchen paper and season to taste.

Lavez le poisson à l'eau claire, séchez-le avec du papier absorbant et assaisonnez-le selon votre goût personnel.

3



Entferne das Holzbrett aus dem Wasserbad. Balsamiere das Brett und die Edelstahlhalterung mit hitzebeständigem Öl ein, damit der Fisch später nicht anhaftet. Geeignet sind z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl.

Remove the wooden board from the water bath and grease the board and the stainless steel holder with heat-resistant oil to prevent the fish from sticking. Sunflower or rapeseed oil are suitable.

Retirez la planche en bois du bain-marie et embaumez la planche et la fixation en acier inoxydable d'huile résistante à la chaleur, afin que le poisson n'adhère pas plus tard. L'huile de tournesol ou de colza convient par exemple.

4



Lege den Fisch mit der Hautseite auf das Brett, platziere die Edelstahlhalterung auf dem Fisch und schraube ihn auf das Brett, so dass der Fisch fest fixiert ist und nicht verrutschen kann.

Place the fish with the skin side on the board, place the stainless steel holder on the fish and screw it onto the board so that the fish is firmly fixed and cannot slip.

Placez le poisson côté peau sur la planche, mettez la fixation en acier inoxydable sur le poisson et vissez-la sur la planche afin que votre poisson soit bien fixé et ne puisse pas glisser.

5



Nun zu deiner Feuerschale: Stecke die Feuerschalenbefestigung an den Rand und heize ein.

Now for your fire bowl: put the fire bowl mounting to the edge and light up the fire.

Passons maintenant à votre bol à feu : place le support sur le bord du bol à feu et allumez le feu.

6



Wenn das Feuer brennt, stecke das Flammlachsbrett mit dem fixierten Fisch auf die Feuerschalenbefestigung. Wir empfehlen den Fisch nicht zu flach über das Feuer zu hängen, um ihn für einen optimalen Geschmack langsam und gleichmäßig zu garen.

When the fire is lit, place the flame-grilled salmon board with the fish secured into the fire bowl mounting. We do not recommend placing the fish too shallowly over the fire, so that it cooks slowly and evenly for optimal flavour.

Lorsque le feu est allumé, placez la planche à saumon avec le poisson fixé sur le support du bol. Nous vous recommandons de ne pas accrocher le poisson trop à plat au-dessus du feu, afin de le cuire lentement et uniformément pour une saveur optimale.

7



Die absolute Garzeit hängt von der Größe des Fisches, der Größe des Feuers und den Windverhältnissen ab und liegt zwischen 30 und 60 min.

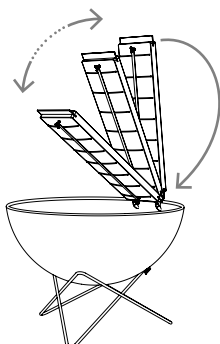
The absolute cooking time depends on the size of the fish, the size of the fire and the wind conditions and ranges from 30 to 60 minutes.

Le temps de cuisson absolu dépend de la taille du poisson, de la taille du feu et des conditions de vent et varie entre 30 et 60 minutes.

Winkel und Hitze über die Positionierungsschlitze regulieren

Adjust the angle and heat using the positioning slots.

Réglez l'angle et la chaleur à l'aide des fentes de positionnement.



Für gleichmäßiges Garen: Brett auf dem Kopf in die Feuerschalenbefestigung stecken

For even cooking: Place board upside down into the fire bowl mounting.

Pour une cuisson uniforme : Placer la planche à l'envers dans le support du bol à feu.