

Копченая горбуша

На 1 рыбину весом 1,5 кг или чуть больше нужен 1 лимон, 1 луковица, соль и специи для рыбы по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, разрезают брюхо и удаляют внутренности. Промывают под проточной холодной водой, обсушивают бумажным полотенцем, а потом натирают солью и специями. Лук нарезают полукольцами и укладывают в брюшко рыбы.

Горбушу заворачивают в фольгу и оставляют мариноваться в прохладном месте на 12 часов.

Рыбу извлекают из фольги, слегка сбрызгивают соком лимона. Чтобы рыба не прилипла к решетке во время копчения, можно положить на решётку листья яблони или малины и уложить рыбу на листья. Коптят горбушу горячим способом 20–30 минут.



Копченый лосось по-шотландски

Рыбу потрошат, разрезают пополам вдоль, удаляют хребет. Получившееся филе вымачивают в солевом растворе средней насыщенности (160 г соли на 1 л воды) в течение суток, затем рыбу подвешивают и обсушивают 6 часов. После этого смазывают филе оливковым маслом и выдерживают еще 6 часов. Обтирают рыбу и смазывают густым сахарным сиропом, а потом кладут в еще один солевой раствор такой же насыщенности (160 г соли на 1 л воды) на сутки. Потом рыбу еще раз просушивают, еще раз натирают оливковым маслом, обтирают и коптят горячим способом, но не щепой, а тлеющим торфом.