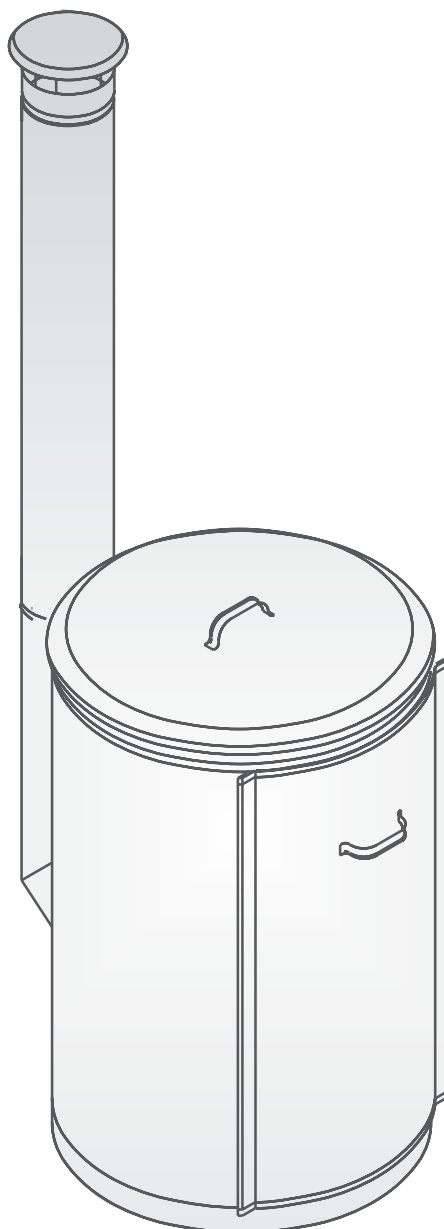
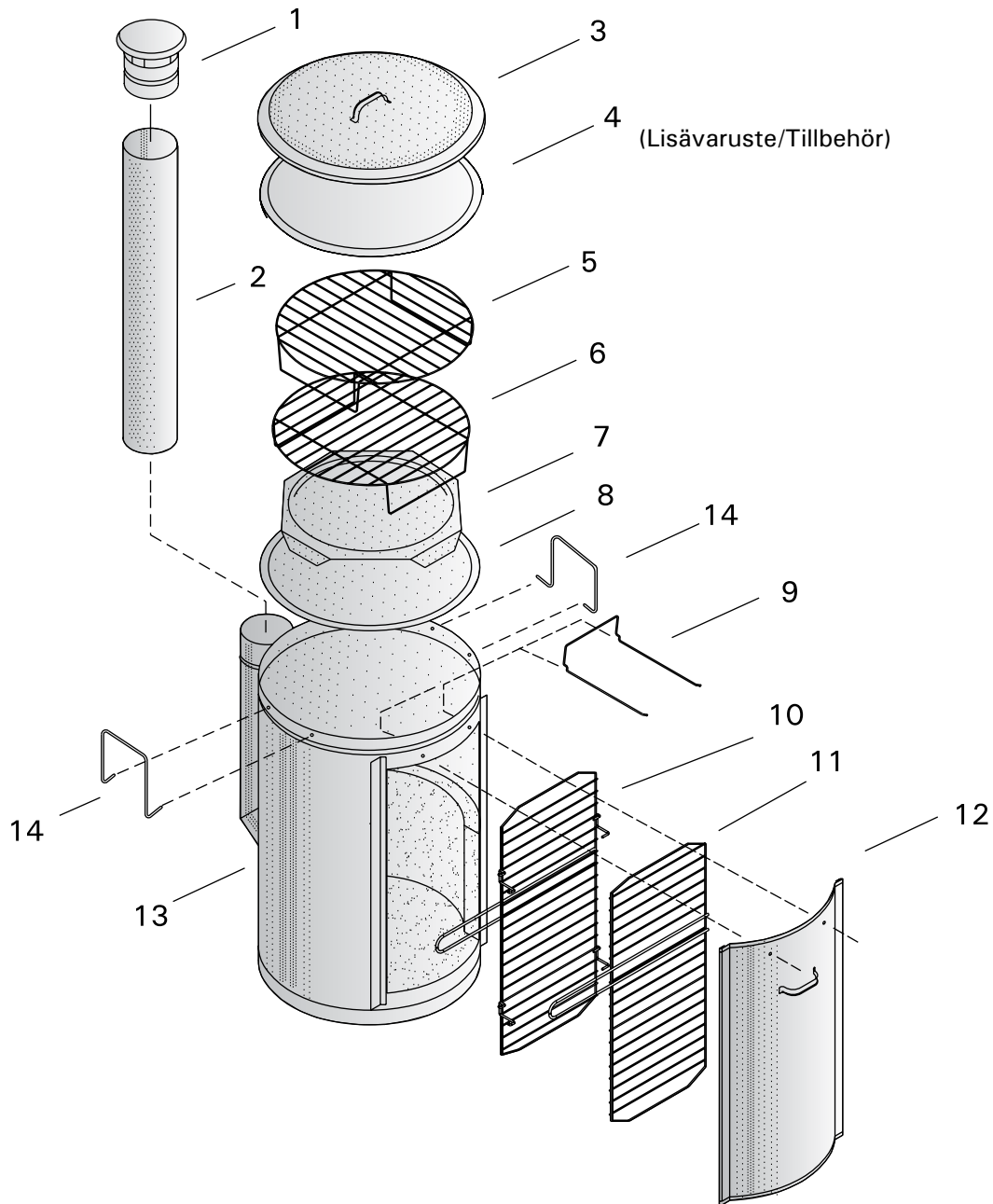


# HARVIA LOIMUSAVUSTIN HARVIA STRANDKÖK HARVIA RÄUCHEROFEN

- FI** Käyttöohje ja Menu
- SV** Bruksanvisning och Meny
- DE** Gebrauchsanleitung und Rezepte





1. Sadehattu
2. Savuputki
3. Kansi
4. Muurinpojapannu (lisävaruste)
5. Savustusritilä
6. Savustusritilä
7. Rasvapelti
8. Lämpötaso
9. Loimutusritilän kannatin
10. Loimutusritilä
11. Loimutusritilä
12. Säteilysuoja
13. Loimusavustimen runko
14. Kantokahva

1. Regnskydd för röckanal
2. Röckanal
3. Lock
4. Stekplåt (tillbehör)
5. Grillgaller
6. Grillgaller
7. Fettuppsamlare
8. Värmeplåt
9. Hållare för halster
10. Halster
11. Halster
12. Strålningskydd
13. Strandkökets stomme
14. Bärhandtag

## KÄYTTÄJÄN OHJE

Loimusavustin säteilee lämpöä joka suuntaan, joten sen asentaminen käyttöpaikkaansa tulee tehdä huolella huomioiden mm. 1 metrin suojaetäisyys savuputkesta palava-aineiseen materiaaliin. Loimusavustin säteilee lämpöä myös alaspäin, joten se tulee asentaa riittävän paksulle, palamattomalle, tasaiselle ja liikkumattomalle alustalle (hiekkakivi/betoni).

Loimusavustimen pinta kuumenee polttavaksi joka puolelta! Älä tartu kuumaan laitteeseen paljain käsin, vaan käytä riittävän paksuja käsineitä!

Varo savuputkesta tulevia kuumia savukaasuja! Savuputkeen on saatavana lisätarvikkeena jatkoputki.

Pidä tulitilassa pientä tulta käyttäen ohuita puupilkkeitä tai kuivia risuja/oksia.

Säädä savustettaessa veto säteilysuojalla (12) sellaiseksi, että tulitilan savuputkesta ja savustusosan kannen (3) alta tulee savua. Liiallinen veto imee savut savustusosasta savuputken kautta, kun taas suuri liekki ja alhainen veto työntää savut ja noen savustustilaan.

**Loimusavustinta ei saa käyttää sisätiloissa!**

### HUOLTO JA KÄYTTÖ

Kaikki ritiläosat ovat kromattuja ja ne pestään normaalisti. Varovaisuutta tulen käsittelyssä on aina muistettava noudattaa! Talvi ei rajoita Loimusavustimen käyttöä.

### KÄYTTÖMAHDOLLISUUDET

Tulipesässä on helppo kypsyttaa uuniperunat, nauriit ja vaikka rosvopaisti. Myös jälkiruokien teko onnistuu loimusavustimessa. Koska tulitila on suojattu, se tuottaa lämpöä valtavan määrän nuotioon verrattuna, mutta minimimäärän savuhaittoja.

## MUURINPOHJAPANNUN KÄYTTÖ

Harvia muurinpohjapannulla (lisätarvike) voit paistaa ohukaisia, kalaa, lihaa, vihanneksia ja rapeuttaa sämpylöitä, patonkia tai leipäpaloja.

- lado muutama ohut puu tulipesään
- laita muurinpohjapannu yläkannen paikalle
- aseta puut ja säädä säteilysuojalla veto sellaiseksi, että liekki palaa rauhallisesti

Yläkantta voit käyttää muurinpohjapannun päällä lämpösuoja.

**Varo pitämästä liian voimakasta liekkiä etteivät loimusavustimen kiiltävät, ruostumattomat osat pääse hehkumaan!**

## BRUKSANVISNING

Strandköket utstrålar värme åt alla håll så man skall noga välja ut platsen för användning, bl.a. observera 1 meters skyddsavstånd till brännbart material. Strandköket avger värme även nedåt så det bör ställas på tillräckligt tjockt, obrännbart, plant och orörligt underlag (sand, sten, betong).

Strandkökets ytor blir glödgheta. Rör ej heta delar med bara händer, använd tjocka handskar! Varning för heta rökgaser från rökröret! Det finns att få förlängningsrör som tillbehör till rökröret.

Håll lagom liten låga, använd finhuggen ved, stickor eller kvistar.

Reglera, vid rökning, draget med strålningskyddet (12) så att det kommer rök från eldstadens rökrör och från rökningens delens lock (3). För mycket drag drar röken från rökningens delen via rökröret och för stor låga och för lite drag trycker rök och sot in i rökningens delen.

**Det är förbjudet att använda strandkök inomhus!**

### SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING

Alla gallerdelar är förkromade och de diskas normalt. Man skall alltid vara mycket försiktig när man handskas med eld! Rökgasen kan vara väldigt het! Strandköket kan användas även på vintern.

### ANVÄNDNINGSMÖJLIGHETER

Det är lätt att tillreda bakad potatis, rovor och t.o.m. en hel stek i själva ugnen. Man kan även tillreda efterrätter i strandköket. Eftersom eldstaden är avskärmad alstras där mycket mera värme än över en öppen eld, men rökolägenheten är minimal.

## BRUKSANVISNING FÖR STEKPLÅT

På Harvia-stekplåten (tillbehör) kan du steka plättar, fisk, kött, grönsaker eller göra batong och brödbitar fräsiga.

- lägg lite finhuggen ved i ugnen
- lägg på stekplåten i stället för övre locket
- tänd på och reglera draget med strålningskyddet så att lågan brinner lugnt

Det övre locket kan du använda som värmeskydd på stekplåten.

**Håll inte lågan för stor. Glastiga rostfria delar av stekplåten får inte glöda!**

## LOIMUSAVUSTIMEN KÄYTTÖ PERINTEISENÄ GRILLINÄ

### Grillimakkarat suomalaiseseen tapaan

Poista Loimusavustimesta kaikki sisäosat, samoin säteilysuoja.

- lado puut tulitilaan
- aseta ylempi savustusritilä ylösalaisin tulitilan kaulukselle
- laita kansi paikoilleen
- sytytä puut ja valmista hiillos

Kun hiillos on valmis, makkarat asetetaan savustusritilälle kuumenemaan. Grillaus onnistuu, satoi tai paistoi. Makkaran lisukkeeksi suosittelemme voimakasta sinappia ja ”sopivaa” juotavaa.

## KALARUOAT

### YLEISTÄ

Kala on kypsä, kun sen lihat irtoavat ruodoista. Yleensä kala on kypsä, kun sen evät irtoavat kevyesti vedettäessä. Pienten kalojen kypsyyden todetaan avaamalla sen maha ja jos sisälmykset eivät ole veriset, on kala kypsä. Merikaloissa ei ole lapamatovaaraa, järvikaloissa on.

Yleensä pehmeäsuomuisia kaloja ei suomusteta (lohi, muikku, haili). Pieniä kaloja ei perata, jos ne savustetaan tai hiillostetaan. Kaloja ei tule puhdistettaessa pestä ”liikaa”. Kevyt huuhtelu kylmällä vedellä ja kuivaus paperiin.

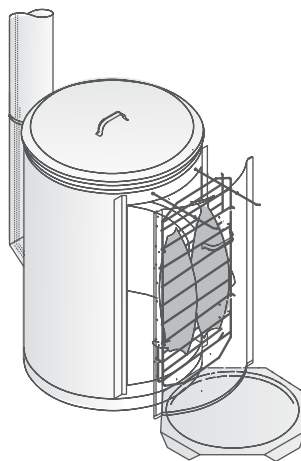
Mahdollista liikasuolaisuutta voi poistaa sitruunalla. Kypsymisaikaan vaikuttaa suuresti ulkoilman lämpötila ja puiden kosteus.

### Loimutettavat kalat

- poista lämpötila
- lado puut tulitilaan
- laita loimutusritilän kannatin reikiinsä
- sytytä tuli
- laita loimutettavat fileet loimutusritilään ja ritilä riippumaan kannattimeen
- laita säteilysuoja kannattimeen tuulen- ja lämmönsuojaksi
- laita kansi paikoilleen
- käytä rasvapeltiä loimutusritilän alapuolella, etteivät kalasta erittyvät nesteet valu maahan.

Loimutettavat fileet suolataan hienolla suolalla etukäteen. Lihapintaan sirotellaan sitruunapippuria. Ensin loimutetaan nahkapuoli rapeaksi, sitten lihapuoli. Loimutusaika on noin 20–30 minuuttia. Kala on kypsä, kun liha irtoaa nahasta.

Valmiin kalan pintaan puristetaan sitruunamehua. Loimukaloista suosituimmat ovat lohi ja siika. Loimukalan kastikkeeksi sopii mätikastike esim. itsevalmistettuna. Myös pihvien grillaus onnistuu loimuttamalla.



## ANVÄNDNING AV STRANDKÖKET SOM TRADITIONELL GRILL

### Grillkorv på finskt sätt

Avlägsna ur strandköket alla inre delar, likaså strålningskyddet.

- lägg veden i ugnen
- sväng det övre grillgallret uppochned och lägg det på ugnens ”hals”
- lägg locket på plats
- tänd på och förbered glödbädden

När glödbädden är klar läggs korvarna på gallret för att värmas. Grillningen lyckas oberoende av vädret. Som tillägg till korven rekommenderar vi en kraftig senap och ”lämplig” dricka.

## FISKRÄTTER

### ALLMÄNT

Fisken är färdig när köttet lossnar från benen. I allmänhet är fisken färdig då fenorna lossnar när man drar i dem. På de små fiskarna skär man upp buken och tittar efter om inälvorna är röda. Om de inte är blodiga är fisken färdig. Det finns risk för parasiter i insjöfisk.

Fisk med mjuka fjäll fjällas som regel inte (lax, siklöja och strömming).

Små fiskar fjällas inte om de skall rökas eller halstras. När man rensar fisk skall man inte skölja den för mycket – en lätt sköljning med kallt vatten räcker. Torka med papper.

Om fisken har blivit för salt kan man ta bort salt med citron. Rökningstiden påverkas mycket av utetemperatur och vedens fukthalt.

### Flamstektt fisk

- ta bort värmeplåten
- lägg veden i ugnen
- placera halsterhållaren på plats
- tänd elden
- lägg fiskfiléerna i halstret och häng det på halsterhållaren

- sätt strålningskyddet på plats, som skydd mot vind och värmeförlust
- lägg på locket
- använd fettuppsamlaren under halstret så att fett ur fisken inte rinner på marken.

Filéerna saltas på förhand med bordssalt. Citronpeppar strös på köttetsida. Först halstrar man tills skinnsidan blir knaprig, sedan köttetsida. Halstringstiden är totalt ca. 20–30 minuter. Fisken är färdig när skinnet lossnar från köttet.

När fisken är klar pressas citronsaff på den. De mest omtyckta fiskarna är lax och sik. Hemlagad fiskromssås passar bra till halstrad fisk. Man kan även halstra biffar i strandköket.

## “Loimulohi”, mätikastike ja keitetyt perunat (4 hengelle)

### Aineet:

- lohifilettä 500–600 g
- sitruuna
- sitruunapippuria, tilliä, hienoa suolaa, valkopippuri
- mateen mätiä 200 g
- kermaa 2 dl
- sipuli
- keskikokoisia perunoita 8 kpl, siikliä

Katso *Loimutettavat kalat* -ohje. Lohifileet asetellaan tarjoiluvadille ja fileiden päälle puristetaan puolikkaan sitruunan mehut. Toinen puoli sitruunaa ja osa tillistä käytetään koristeluun.

Mäti ja hienonnettu sipuli sekoitetaan keskenään, lisätään valkopippuri ja suola. Seos vatkataan maustamattomaan kermavaahtoon. Kastikkeen pintaan ripotellaan hienonnettua tilliä. Huom! Syksyllä sipulia voi käyttää reilummin, keväällä vanhan sipulin maku väkeväytyy, joten sitä riittää pienempi määrä. Lohen, muikun ja siian mätiä voidaan myös käyttää. Järvikalan mäti on hyvä pakastaa ennen käyttöä.

Perunaksi suosittelimme siikliä sen hyvän maun ja hyvien keittämisoimainaisuuksien vuoksi. Se on myös helppo kuoria.

Salaatti: jäävuorisalaatti, kurkku, tilli, sitruunamehu.

### Savustettavat kalat

- lado puut tulitilaan
- ripottele leppälástut lämpötason päälle
- laita rasvapelti
- lado kalat ritilälle
- nosta ritilä uuniin
- laita säteilysuoja uriinsa (Huom! Vedon säätö)
- laita kansi paikoilleen
- sytytä tuli

Pienten kalojen savustusaika on noin 10–20 minuuttia (muikut, hailit). Keskikokoisten kalojen savustusaika on noin 30 minuuttia (ahvenet, siiat, kuhat, ankeriaat). Suurten kalojen savustusaika on noin 40 minuuttia (lohet, hauet, lahnat).

Pienet kalat huuhdotaan kylmällä vedellä, valutetaan ja savustetaan sellaisenaan. Suurilta ja keskikokoisilta kaloilta poistetaan sisälmykset. Pienet kalat jälkisuolataan karkealla suolalla ja ladotaan kevyesti mieluiten laatikkoon. Lämmönhaihtumista estetään suolaantumisen aikana. Suuret ja keskikokoiset kalat suolataan karkealla suolalla ennen savustamista.

## Flamstekt lax, romsås och kokt potatis (för 4 personer)

### Ingredienser:

- laxfilé 500-600 g
- citron
- citronpeppar, dill, fint salt, vitpeppar
- lakrom 200 g
- 2 dl gräd
- lök
- medelstora potatisar 8 st, (t.ex. sikli)

Följ anvisningen för flamstekt fisk. Rada laxfiléerna på ett serveringsfat och pressa saften ur en halv citron på fisken. Den andra halvan av citronen och en del av dillen användes som dekoration.

Rommen och den finhackade löken blandas. Lägg till vitpeppar och salt. Blandningen rörs in i okryddat gräddskum. Strö finhackad dill på såsen.

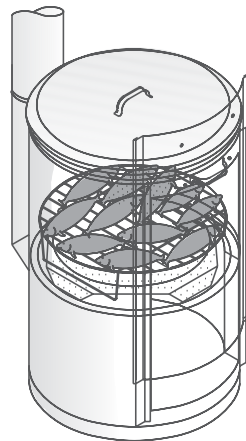
Obs! På hösten kan man använda rikligt med lök, på våren är löken starkare och då räcker en mindre mängd. Man kan även använda rom från lax, siklöja eller sik. Djupfrys helst rom från insjöfisk innan användningen.

Vi rekommenderar sikli-potatis tack vare dess goda smak och kokningsegenskaper. Den är också lätt att skala.

Sallad: isbergssallad, gurka, dill, citronsaft.

### Rökning av fisk

- lägg vatten i ugnen
- strö alspån på värmeplåten
- placera fettuppsamlaren i ugnen
  - lägg fiskarna på gallret
  - lägg gallret i ugnen
  - skjut strålningssskyddet i sina fåror (Obs! Reglera luftdraget)
  - sätt skyddslocket på plats
  - tänd elden



Rökningstiden för små fiskar är ca 20 minuter (mujkor/siklöjor, strömming). Rökningstiden för mellanstora fiskar är ca 30 minuter (abborre, sik, gös, ål). Rökningstiden för stora fiskar är ca 40 minuter (lax, gädda, braxen).

Små fiskar sköljes i kallt vatten, får rinna av och rökes hela. Ur mellanstora och stora fiskar avlägsnas inälvorna.

Små fiskar eftersaltas med grovt salt och de skall helst läggas löst i en trälåda och hållas varma under tiden för saltningen. Stora och mellanstora fiskar saltas med grovt salt före rökningen.

## **Savustetut muikut ja perunamuusi (4 hengelle)**

### **Aineet:**

- 600 g keskikokoisia muikkuja
- karkeaa suolaa
- persiljaa
- 8 kpl isoja perunoita, pitoa
- voita 50–60 g
- maitoa 1–2 dl

Savusta yllä olevan ohjeen mukaisesti. Kypsat kalat suolautuvat n. 40 min. Sinä aikana valmistetaan perunamuusi. Perunaksi suosittelemme pitoa, josta saadaan kauniin vaalea ja hyvänmakuinen muusi.

Pese ja kuori perunat, kuutioi ne ja keitä höyrykattilassa, kaada perunakuutiot kulhoon ja lisää voi. Vatkaa perunat muusiksi sähkövatkaimella, lisää maito ja sekoita kunnes muusi notkistuu. Sirottele pintaan hienonnettua persiljaa.

Muikkujen ja muusin kanssa sopii tumma leipä ja maito.

Salaatti: lehtisalaatti, hunajameloni, tuore kurkku

### **Hiilostettavat kalat**

- lado puut tulitilaan ja sytytä
- valmista hiillos
- lado kalat ritilään
- hiillosta

Hiilloskaloja ei perata, ainoastaan huuhdotaan kylmällä vedellä. Hiilloskalat suolataan hienolla suolalla ennen kypsentämistä.

Kalat halstrataan kuumilla hiillillä molemmin puolin ja paistoaika on noin 5–10 minuuttia. Kala on kypsä kun sen oma neste kiehuu kalan läpi. Hiilloskaloista tutuimmat ovat haili ja siika. Kalojen hiillostus on hyvä tehdä esim. savustuksen yhteydessä tai heti savustuksen jälkeen.

### **Haudutettavat kalat**

- lado puut tulitilaan ja sytytä
- valmista hiillos
- laita ”paketoitu” kala hiillockseen
- kypsytä

Haudutettavat kalat perataan mutta ei suomusteta ja suolataan hienolla suolalla. Maustettu kala kääritään tiukkaan voipaperikääröön, jonka jälkeen tiukasti kostutettuun sanomalehteen.

Voipaperin tulee olla kuiva, jolloin kypsän kalan suomuinen nahka tarttuu paperiin ja lihat ”kääriytyvät” esiin. Leikkaa ylimääräinen paperi pois. Näin kala on helppo laittaa syötäväksi.

Haudutusaika on 30 minuuttia, erityisen suuren kalan kohdalla enemmänkin. Hyviä haudutuskaloja ovat kuha, säyne ja lahna.

## **Rökta siklöjor (mujkor) och potatismos (för 4 personer)**

### **Ingredienser:**

- 600 g medelstora siklöjor (alt. strömming)
- grovsalt
- persilja
- 8 stora potatisar
- smör 50–60 g
- mjölk 1–2 dl

Rök fisken enligt ovanstående recept. De rökta fiskarna saltas ca. 40 min. Under tiden lagas potatismos.

Tvätta och skala potatisarna, skär dem i tärningar, ångkoka dem, håll potatistärningarna i en skål och tillsätt smör. Mosa potatisen och tillsätt mjölken. Strö på hackad persilja.

Mörkt bröd och mjölk passar bra med fisk och mos.

Sallad: Bladsallad, honungsmelon, färsk gurka.

### **Halstrad fisk**

- lägg vatten i ugnen och tänd på
- förbered glödbädden
- lägg fiskarna i halstret
- halstra

Fiskar som skall halstras fjällas inte utan sköljes väl med kallt vatten. Fisken saltas med bordssalt före halstringen.

Fisken halstras på bägge sidorna och tiden är ca 5–10 minuter. Fisken är färdig när dess egen vätska sjuder inne i fisken. Av fiskar som halstras är strömming och sik de vanligaste. Ett lämpligt tillfälle att halstra fisk är i samband med rökning eller direkt efter rökningen.

### **Fisk i paket (baddad fisk)**

- lägg vatten i ugnen och tänd på
- förbered glödbädden
- lägg fiskpaketet på glödbädden
- låt mogna

Fisk som skall sjuda i paket rensas och saltas med bordssalt men fjällas inte. Fisken kan smaksättas med purjolök eller med annan lök. Om man vill kan man tillsätta en klick smör och andra kryddor enligt egen smak. Den kryddade fisken lindas hårt i smörpapper och därefter i en genomfuktad tidning.

Smörpappret skall vara torrt för att fjällen och skinnet skall fastna på pappret när fiskköttet rullas fram.

Fisken blir klar på ca 30 minuter, om fisken är väldigt stor behövs längre tid. Gös, id och braxen blir goda i paket.

## **Haudutettu kuha ja keitetyt perunat (5 hengelle)**

### **Aineet:**

- 2 kpl n. 500 g kuhaa
- 1 sitruuna
- hienoa suolaa
- 50 g voita
- tilliä
- persiljaa
- ruohosipulia
- 10 kpl keskikokoisia perunoita (siikliä)

Katso *Haudutettavat kalat* -ohje.

Kypsät kalat avataan tarjoiluvadilla, poistetaan makutäytteet sekä selkä- ja kuveruodot. Tarjoillaan keitettyjen perunoiden ja esim. valmiskastikkeen kanssa.

Salaatti: jäävuorisalaatti, tilli, kurkku, hienonnettu ruohosipuli.

## **UUNIPERUNAT**

Uuniperunat pestään ja kääritään folioon. Paistoaika on noin 40–60 minuuttia. Täytteeksi uuniperunaan voi laittaa esim. kermaviilikastikkeen.

### **Aineet:**

- 2 purkkia kermaviiliä
- sipuli
- suolakurkku, mustapippuria, tilliä
- sinappia

## **LIHARUOAT**

### ***Loimutetut, marinoidut porsaankyljykset ja uuniperuna (4 hengelle)***

### **Aineet:**

- 4 kpl kyljyksiä
- oliiviöljyä
- paprikajauhe, mustapippuria
- sinappia, pippuriseosta
- suolaa, ripaus sokeria
- valkosipulin kynsi
- 4 kpl suuria perunoita, rosamunda

Uuniperunat pestään ja kääritään folioon. Paistoaika on noin 40–60 minuuttia. Täytteeksi uuniperunaan voi laittaa esim. kermaviilikastikkeen. Ohje löytyy kohdasta *Uuniperunat*.

Salaatti: kiinankaali ja maissipaprikasekoitus-pakastepussi.

## **Baddad gös och kokta potatisar (för 5 personer)**

### **Ingredienser:**

- 2 st ca. 500 g gös
- 1 citron
- finsalt
- 50 g smör
- dill
- persilja
- gräslök
- 10 st medelstora potatisar (sikli)

Följ anvisningarna för den baddade fisken.

Fiskpaketen öppnas på ett serveringsfat, ta bort "smakfyllningen" och fenorna. Serveras med kokt potatis och ev. sås av färdiga ingredienser.

Sallad: isbergssallad, dill, gurka, hackad gräslök.

## **UGNSPOTATIS**

Ugnspotatisen tvättas och lindas i folie. Stektiden är ca 40-60 minuter. Som fyllning kan man t.ex. ha en gräddfilsblandning.

### **Ingredienser:**

- 2 dl gräddfil
- en lök
- en saltgurka, svartpeppar, dill
- senap

## **KÖTTRÄTTER**

### ***Flamstekta, marinerade griskotletter och ugnspotatis (för 4 personer)***

### **Ingredienser:**

- 4 st kotletter
- olivolja
- paprikamjöl, svartpeppar
- senap, pepparmix
- salt, en gnutta socker
- en del av en vitlök
- 4 stora potatisar (t.ex. rosamunda)

Ugnspotatisarna tvättas och packas i folie. Stektiden är ca 40–60 minuter. Som fyllning i ugnspotatisen rekommenderas t.ex. gräddfilsås. Receptet finns bland *Ugnspotatis*.

Sallad: kinakål och majspaprikablandning (djupfryst).

## ***Muurinpohjalla paistetut broilerit ja salaatti (4 hengelle)***

### **Aineet:**

- 4 kpl broilerin rintaleikkeitä
- chinamauste
- curry
- hienoa suolaa
- paprikajauhe
- voita

Poista leikkeistä kaikki luut. Halkaise leike terävällä veitsellä niin, että leikkeen pitkä sivu jää saranaksi. Paista voissa ensin toinen ruskeaksi. Käännä ja mausta suolalla, currylla, chinamausteella ja paprikajauheella. Kypsytysaika on verrattain lyhyt, mutta broileri on syytä valmistaa ehdottoman kypsäksi.

Salaatti: kiinankaali, säilykepersikat ja avomaan kurkku. Hedelmänä käy hyvin myös ananas ja mandariini.

## ***Hiillostettu/loimutettu poron filé ja keitetyt perunat (5 hengelle)***

### **Aineet:**

- poron filé
- pekonia
- oliiviöljyä
- minttua
- paprikajauhe
- pippuriseos
- suola

Loimutettaessa katso loimutusohje.

Mausteista tehdään marinadi, jossa fileen annetaan maustua vähintään 6 tuntia. Filé kääritään suolattuihin pekoniviipaleisiin. Hiillostusaika on noin 20 minuuttia riippuen fileen koosta. Varsinainen hiillostus tehdään loimusavustimen käyttöohjeen mukaisesti. Loimusavustimen loimutusritilä soveltuu hiillostamiseen.

Perunoiksi suosittelimme ruoan henkeen sopivaan puikulaa.

Salaatti: keräsalaatti, avomaan kurkku, sokeroitu pakastelakka. Salaatteihin yleensä kesällä saa helposti näköä, makua ja viileyttä pakastetuilla puutarhamarjoilla. Suosittelimme ko. marjojen käyttöä.

**Huom! Varo polttamasta valmistamaasi ruokaa, sillä loimusavustin toimii erittäin pienellä puumäärällä.**

## ***Broiler stekt på bakplåten och sallad (för 4 personer)***

### **Ingredienser:**

- 4 st broilerbröstbitar
- chinakrydda
- curry
- finsalt
- paprikamjöl
- smör

Ta bort alla ben från bröstbitarna. Skär upp bitarna med en vass kniv så att långsidan tjänar som gångjärn. Bryn i smör. Sväng och krydda med salt, curry, chinakrydda och paprikamjöl. Stektiden är relativt kort, men broilern bör absolut stekas väl.

Sallad: kinakål, konserverade persikor och frilandsgurka. Som frukt kan även ananas eller mandarin rekommenderas.

## ***Halstrad eller flamstekt renfilé och kokta potatisar (för 5 personer)***

### **Ingredienser:**

- renfilé
- bacon
- olivolja
- mynta
- paprikamjöl
- pepparmix
- salt

Följ standköksanvisningarna för flambering eller halstring.

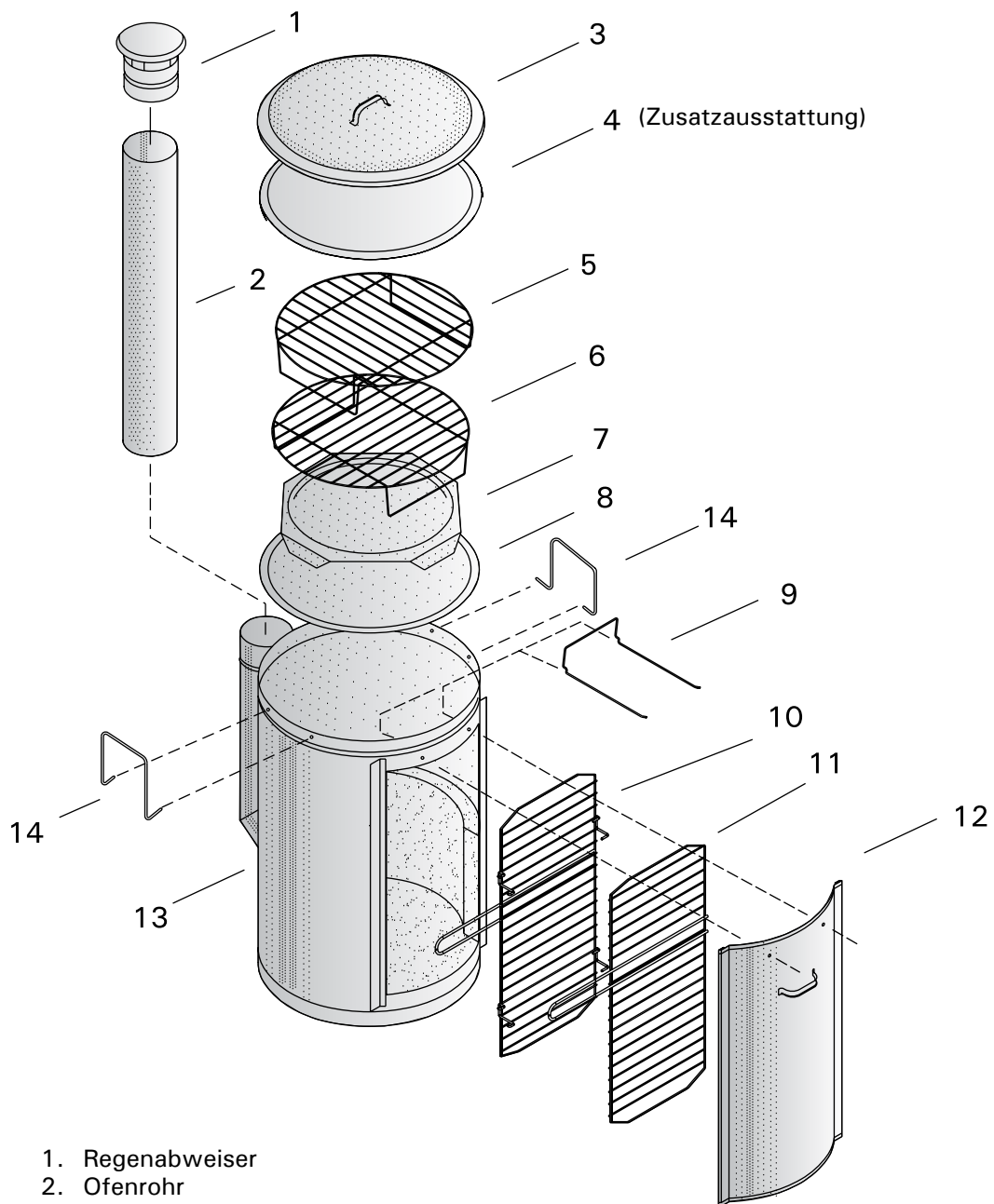
Gör en marinad av kryddorna och marinera minst 6 timmar. Linda in filén i saltade baconskivor. Haltringstiden är ca 20 minuter beroende på filéstorleken. Den eg. halstringen görs enligt halstringsanvisningarna. Strandkökets flamberingsgaller passar för halstring.

Sallad: Huvudsallad, frilandsgurka, frusna hjorton. Speciellt sommartid blir salladerna vackra, smakrika och svala med hjälp av frusna trädgårdsbär. Vi rekommenderar därför användning av dylika bär.

**Varning! Bränn inte maten du tillreder eftersom det räcker med en väldigt liten vedmängd i strandköket.**



## RÄUCHEROFEN, TEILE



1. Regenabweiser
2. Ofenrohr
3. Deckel
4. Grillpfanne (Zusatzausstattung)
5. Räuchergitter
6. Räuchergitter
7. Abtropfblech
8. Heizplatte
9. Halterung des Rostes
10. Rost
11. Rost
12. Strahlungsschutz
13. Rumpf des Räucherofens
14. Traggriff

## ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

Der Räucherofen strahlt Wärme in alle Richtungen ab, daher muss sein Aufbau am Ort der Nutzung mit großer Sorgfalt erfolgen. Es muss u.a. ein Sicherheitsabstand von 1 m vom Ofenrohr zu brennbarem Material beachtet werden. Der Räucherofen strahlt auch nach unten Wärme ab, er muss daher auf einem ausreichend starken, unbrennbaren, ebenen und unbeweglichen Untergrund (Sand/Stein/Beton) aufgebaut werden.

Die Oberfläche des Räucherofens wird von allen Seiten glühend heiß! Berühren Sie das heiße Gerät nie mit bloßen Händen, sondern verwenden Sie ausreichend dicke Handschuhe!

Vorsicht vor den heißen Rauchgasen, die aus dem Ofenrohr kommen! Für das Ofenrohr sind als Zusatzausstattung Verlängerungsrohre erhältlich.

Unterhalten Sie in der Brennkammer ein kleines Feuer, indem Sie Brennholzsplinter oder trockenes Reisig verwenden.

Stellen Sie beim Räuchern den Zug mit dem Strahlungsschutz (12) so ein, dass aus dem Ofenrohr der Brennkammer und unter dem Deckel (3) des Räucherfachs Rauch entweicht. Zu starker Zug lässt den Rauch aus dem Räucherfach über das Ofenrohr entweichen, eine große Flamme und zu geringer Zug hingegen drücken den Rauch und den Ruß in das Räucherfach.

Der Räucherofen darf nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden!

### WARTUNG UND GEBRAUCH

Alle Gitterteile sind verchromt und werden normal abgewaschen. Beim Umgang mit Feuer ist stets Vorsicht geboten! Der Räucherofen kann auch im Winter genutzt werden.

### VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

In der Feuerstelle können leicht Ofenkartoffeln, Rüben und sogar ein Räuberbraten gegart werden. Da die Brennkammer geschützt ist, erzeugt sie im Vergleich zu einem Lagerfeuer eine erhebliche Menge an Wärme bei minimaler Rauchbeeinträchtigung.

## OFENKARTOFFELN

Ofenkartoffeln waschen und in Folie einwickeln. Die Backzeit beträgt etwa 40-60 Minuten.

Verwenden Sie als Füllung für die Ofenkartoffeln z.B. eine Sauerrahm-Sauce.

Zutaten:

- 2 Becher Sauerrahm
- Zwiebel
- Salzgurke, schwarzer Pfeffer, Dill
- Senf

Auch Desserts gelingen im Räucherofen.

## VERWENDUNG DES RÄUCHEROFENS ALS HERKÖMMLICHER GRILL

### *Grillwürste auf finnische Art*

Entfernen Sie aus dem Räucherofen alle Innenteile, ebenso den Strahlungsschutz.

- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer.
- Setzen Sie das obere Räuchergitter verkehrt herum auf die Brennkammermanschette.
- Schließen Sie den Deckel.
- Zünden Sie das Holz an und warten Sie, bis Glut entsteht.

Wenn genügend Glut vorhanden ist, legen Sie die Würste auf das Räuchergitter. Sie können bei Regen und bei Sonnenschein grillen. Zur Wurst empfehlen wir scharfen Senf und "passende" Getränke.

## FISCHGERICHTE

### *Am offenen Feuer gegarter Fisch*

- Entfernen Sie die Heizplatte.
- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer.
- Setzen Sie die Halterung des Rostes in die dafür vorgesehenen Öffnungen.
- Entfachen Sie das Feuer.
- Geben Sie die am offenen Feuer zu garenden Filets auf den Rost.
- Hängen Sie den Rost an der Halterung auf.
- Hängen Sie auch den Strahlungsschutz an der Halterung auf.
- Er schützt vor Wind und bewahrt die Wärme.
- Schließen Sie den Deckel.
- Verwenden Sie den Fettaufhänger unter dem Rost, so dass Flüssigkeit, die vom Fisch absondert wird, nicht auf den Boden tropft.

Die am offenen Feuer zu garenden Filets werden vorher mit feinem Salz eingerieben. Bestreuen Sie das Fischfleisch mit Zitronenpfeffer. Zuerst wird die Hautseite kross gegart, danach die Fleischseite. Die Garzeit beträgt etwa 20-30 Minuten. Der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch von der Haut löst.

Träufeln Sie einige Tropfen Zitronensaft auf den fertigen Fisch. Die beliebtesten Fische zum Garen am offenen Feuer sind Lachs und große Maräne. Als Sauce zum Fisch eignet sich z.B. selbstgemachte Fischrogensauce. Diese Garmethode kann auch zum Grillen von Steaks verwendet werden.

### *Am offenen Feuer gegarter Lachs, Fischrogensauce und gekochte Kartoffeln (für 4 Personen)*

Zutaten:

- 500-600 g Lachsfilet
  - Zitrone
  - Zitronenpfeffer, Dill, feines Salz, weißer Pfeffer
  - 200 g Roggen der Quappe
  - 200 ml Sahne
  - Zwiebel
  - 8 mittelgroße Kartoffeln, fest kochend
- Siehe Anleitung für am offenen Feuer gegarten

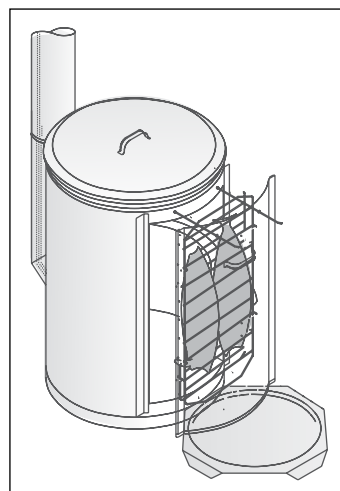
Fisch. Richten Sie die fertigen Lachsfilets auf der Servierplatte an und beträufeln diese mit dem Saft einer halben Zitrone. Die andere Hälfte der Zitrone und ein Teil des Dills wird zum Garnieren verwendet. Vermischen Sie den Rogen und die fein geschnittene Zwiebel, geben Sie weißen Pfeffer und Salz hinzu. Die Mischung unter die steif geschlagene, ungewürzte Sahne mischen. Bestreuen Sie die Sauce mit fein gehacktem Dill. Achtung! Im Herbst können Sie reichlich Zwiebeln verwenden, im Frühling ist der Geschmack der alten Zwiebeln sehr kräftig, es reicht dann eine kleinere Menge. Auch Lachsrogen sowie der Rogen der kleinen und großen Maräne kann verwendet werden. Rogen von Süßwasserfischen sollte vor dem Gebrauch tiefgefroren werden. Als Kartoffel empfehlen wir eine fest kochende Sorte. Salat: Eisbergsalat, Gurke, Dill, Zitronensaft.

### **Geräucherter Fisch**

- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer.
- Streuen Sie Erlenhackspäne auf die Heizplatte.
- Schieben Sie das Abtropfblech ein.
- Legen Sie den Fisch auf das Räuchergitter.
- Heben Sie das Gitter in den Ofen.
- Schieben Sie den Strahlungsschutz auf seine Nuten (Achtung! Zugregulierung).
- Schließen Sie den Deckel.
- Entfachen Sie das Feuer.

Die Räucherzeit für kleine Fische beträgt etwa 10-20 Minuten (kleine Maräne, Strömling) Die Räucherzeit für mittelgroße Fische beträgt etwa 30 Minuten (Barsch, große Maräne, Zander, Aal). Die Räucherzeit für große Fische beträgt etwa 40 Minuten (Lachs, Hecht, Brachse).

Kleine Fische spült man mit kaltem Wasser ab, lässt sie abtropfen und räuchert sie im Ganzen. Bei großen und mittelgroßen Fischen werden die Eingeweide entfernt. Kleine Fische werden mit grobem Salz nachgesalzen und locker in einer Kiste aufgeschichtet. Während des Einsalzens Wärmeverlust vermeiden. Große und mittelgroße Fische werden vor dem Räuchern mit grobem Salz gesalzen.



**Abbildung 1.**  
**Am offenen Feuer**  
**gegartter Fisch**

### **Geräucherte kleine Maräne und Kartoffelpüree (für 4 Personen)**

Zutaten:

- 600 g kleine Maränen
- grobes Salz
- Petersilie
- 8 große Kartoffeln, mehlig kochend
- 50-60 g Butter
- 100-200 ml Milch

Räuchern Sie die Fische nach obiger Anleitung. Die garen Fische werden ca. 40 min eingesalzen. In der Zwischenzeit können Sie das Kartoffelpüree zubereiten. Als Kartoffel empfehlen wir eine mehlig kochende Sorte.

Waschen und schälen Sie die Kartoffeln, schneiden sie in Stücke und kochen sie in einem Dampfkochtopf. Geben Sie die Kartoffelstücke in eine Schüssel und fügen Sie die Butter hinzu. Pürieren Sie die Kartoffeln mit einem Elektrorührgerät, geben die Milch hinzu und rühren weiter, bis das Püree geschmeidig wird. Bestreuen Sie das Püree mit gehackter Petersilie.

Zu kleiner Maräne und Kartoffelpüree schmeckt dunkles Brot und Milch.

Salat: Blattsalat, Honigmelone, Salatgurke.

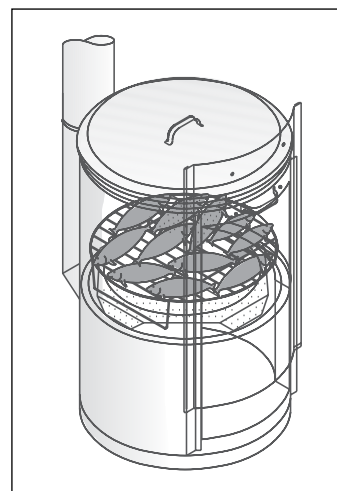
### **Gerösteter Fisch**

- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer und zünden Sie es an.
- Lassen Sie Glut entstehen.
- Legen Sie den Fisch auf den Rost.
- Rösten Sie den Fisch.

Röstfisch wird nicht ausgenommen, sondern lediglich mit kaltem Wasser abgespült. Röstfisch wird vor dem Garen mit feinem Salz gesalzen.

Die Fische werden von beiden Seiten auf der heißen Glut geröstet, die Garzeit beträgt etwa 5-10 Minuten. Der Fisch ist gar, wenn seine eigene Flüssigkeit kochend austritt.

Zum Rösten eignen sich am besten Fische wie Strömling und große Maräne. Das Rösten der Fische kann am besten z.B. im Zusammenhang mit dem Räuchern oder direkt nach dem Räuchern erfolgen.



**Abbildung 1.**  
**Geräucherter**  
**Fisch**

## Geschmorter Fisch

- Schichten Sie das Holz in die Brennkammer und zünden Sie es an.
- Lassen Sie Glut entstehen.
- Geben Sie den "verpackten" Fisch in die Glut.
- Lassen Sie ihn garen.

Schmorfisch wird ausgenommen, aber nicht abgeschuppt, und mit feinem Salz gesalzen. Der gewürzte Fisch wird in ein festes Butterpapierpaket gewickelt und danach fest in angefeuchtetes Zeitungspapier eingeschlagen. Das Butterpapier muss trocken sein, damit die schuppige Haut des garen Fisches am Papier haften bleibt und sich das Fleisch "auswickelt". Schneiden Sie das überschüssige Papier ab. So kann der Fisch einfach servierfertig gemacht werden. Die Schmorzeit beträgt 30 Minuten, bei einem besonders großen Fisch auch länger. Zum Schmoren eignen sich Fische wie Zander, Orfe und Brachse.

## Geschmorter Zander und gekochte Kartoffeln (für 5 Personen)

Zutaten:

- 2 Stk. Zander à ca. 500g
- 1 Zitrone
- feines Salz
- 50 g Butter
- Dill
- Petersilie
- Schnittlauch
- 10 mittelgroße Kartoffeln, fest kochend

Siehe Anleitung für geschmorten Fisch.

Der gare Fisch wird auf der Servierplatte geöffnet, die Füllungen und die großen Gräten werden entfernt. Servieren Sie den Fisch mit gekochten Kartoffeln und Sauce. Salat: Eisbergsalat, Dill, Gurke, feingehackter Schnittlauch.

## ALLGEMEINES

Der Fisch ist gar, wenn sich sein Fleisch von den Gräten löst. Im Allgemeinen ist der Fisch gar, wenn sich die Flossen leicht abziehen lassen. Der Garungsgrad kleiner Fische wird festgestellt, indem man ihren Magen öffnet. Wenn die Eingeweide nicht blutig sind, ist der Fisch gar. Bei Meeresfisch besteht im Gegensatz zu Süßwasserfisch keine Bandwurmgefahr.

Im Allgemeinen werden weichschuppige Fische nicht abgeschuppt (Lachs, kleine Maräne, Strömling). Kleine Fische werden nicht ausgenommen, wenn sie geräuchert oder geröstet werden. Beim Reinigen der Fische diese nicht "zu stark" waschen. Abspülen mit kaltem Wasser und Abtrocknen mit Papier genügt.

Eine mögliche Übersalzung kann mit Zitrone beseitigt werden. Die Temperatur der Außenluft und die Feuchtigkeit des Holzes haben einen großen Einfluss auf die Garzeit.

## FLEISCHGERICHTE

### Am offenen Feuer gegarte, marinierte Schweinekoteletts und Ofenkartoffeln (für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Koteletts
- Olivenöl
- Paprikapulver, schwarzer Pfeffer
- Senf, Pfeffermischung
- Salz, eine Prise Zucker
- Knoblauchzehe
- 4 große Kartoffeln, mehlig kochend

Ofenkartoffeln waschen und in Folie einwickeln. Die Backzeit beträgt etwa 40-60 Minuten. Verwenden Sie als Füllung für die Ofenkartoffel z.B. eine Sauerrahm-Sauce. Das Rezept finden Sie im Abschnitt zu sonstigen Verwendungsmöglichkeiten. Salat: Chinakohl, Mais und Paprika.

## VERWENDUNG DER GRILLPFANNE

Mit der Harvia Grillpfanne (Zusatzausstattung) können Sie Eierkuchen, Fisch, Fleisch und Gemüse braten oder Brötchen, Baguettes und Brotscheiben aufbacken.

- Schichten Sie einige dünne Holzscheite in die Feuerstelle.
- Setzen Sie die Grillpfanne anstelle des oberen Deckels ein.
- Ordnen Sie das Holz an und stellen den Zug mit dem Strahlungsschutz so ein, dass die Flamme ruhig brennt.

Sie können die Grillpfanne mit dem oberen Deckel abdecken, um das Essen warmzuhalten.

Entfachen Sie keine zu starke Flamme, damit die blanken, rostfreien Teile des Räucherofens nicht zu glühen beginnen!

### In der Grillpfanne gebratenes Hähnchen und Salat (für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrüste
- Chinagewürz
- Curry
- feines Salz
- Paprikapulver
- Butter

Entfernen Sie alle Knochen der Hähnchenbrüste. Halbieren Sie das Fleisch längs mit einem scharfen Messer so, dass es an einer langen Seite noch geschlossen bleibt. Braten Sie die Hähnchenbrüste in Butter an. Wenden Sie das Fleisch und würzen Sie es mit Salz, Curry, Chinagewürz und Paprikapulver. Die Garzeit ist vergleichsweise kurz, aber man sollte das Hähnchenfleisch gut durchbraten.

Salat: Chinakohl, Pfirsiche aus der Dose und Freilandgurke Als Früchte eignen sich auch Ananas und Mandarinen.

**Geröstetes/am offenen Feuer gegartes  
Rentierfilet und gekochte Kartoffeln  
(für 5 Personen)**

Zutaten:

- Rentierfilet
- Bacon
- Olivenöl
- Minze
- Paprikapulver
- Pfeffermischung
- Salz

Für das Garen am offenen Feuer siehe entsprechende Anleitung.

Fertigen Sie aus den Gewürzen eine Marinade an, in der Sie das Filet für mindestens 6 Stunden einlegen. Wickeln Sie das Filet in gesalzene Baconscheiben ein. Die Röstzeit beträgt etwa 20 Minuten je nach Größe des Filets. Das eigentliche Rösten erfolgt gemäß der Gebrauchsanleitung des Räucherofens. Der Gitterrost des Räucherofens eignet sich für das Rösten.

Als Kartoffeln empfehlen wir die Lapplandkartoffel Puikula.

Salat: Kopfsalat, Freilandgurke, eingezuckerte Moltebeeren. Wenn Sie im Sommer gefrostete Gartenbeeren zugeben, erhält Ihr Salat ein buntes Aussehen, einen frischen Geschmack und Kühle. Wir empfehlen das Verwenden von Beeren.

**Achtung! Vermeiden Sie das Anbrennen Ihres Essens, denn der Räucherofen benötigt nur eine geringe Menge Holz.**

Harvia Oy  
PL 12  
40951 Muurame  
Finland  
[www.harvia.fi](http://www.harvia.fi)