



Flammlachs - Slowfood Delikatesse a la Finlandaise

Flammlachs (finn. „loimulohi“) hat seinen Ursprung in Finnland. Nicht nur zur Mittsommernacht (Juhannus) bereitet man in Finnland traditionell Lachsfilets am offenen Feuer zu. Den ganzen Sommer über wird Flammlachs zubereitet aber auch im Winter am offenen Kamin. Die Fischfilets werden auf traditionelle finnische Art auf einem Holzbrett mit Holznägeln befestigt und dann an offener Flamme langsam gegart (60-90 Minuten). **Nur so wird der Lachs saftig, zart und besitzt gleichzeitig ein angenehmes Raucharoma.**

Generell kann man auch andere Fischarten „flammen“. Für Flammfisch (finn. „loimukala“) eignen sich insbesondere Fischfilets von fetthaltigem Fisch wie Lachs, Lachsforelle, Regenbogenforelle, Felchen oder Saibling. Je fetter der Fisch, desto saftiger und köstlicher schmeckt der Flammfisch.

Wir bei Kalevala Spirit bereiten Flammlachs seit über 20 Jahren für hunderttausende unserer Weihnachtsmarktbesucher zu. Guten Appetit!

Referenzen:

- [Galileo - Wann ist der Lachs finnisch?](#)
- [Finnvillage - Flammlachs zubereiten - So geht es richtig!](#)

