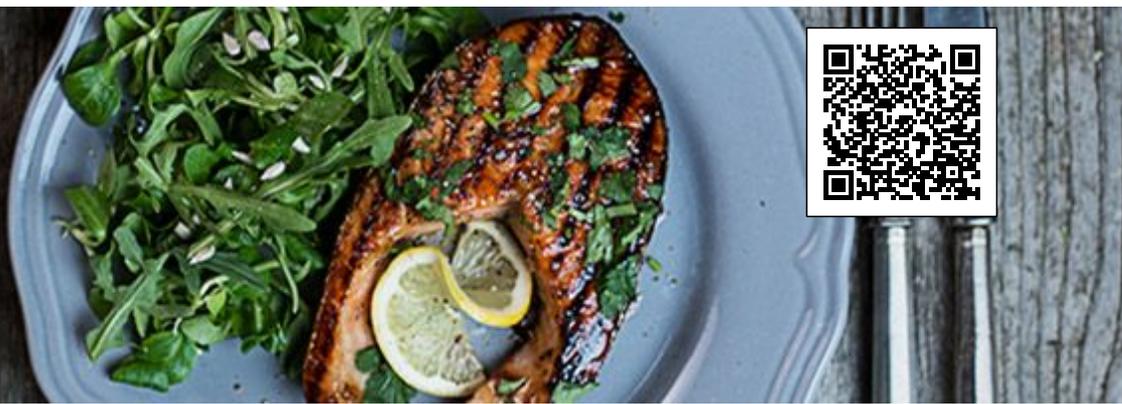




Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Gegrilltes Lachssteak in Honig Cumin (Kümmel) Marinade

Zubereitung

Für die Marinade die Zitrone auspressen. Bona Öl in eine Schüssel geben.

Den Koriander fein hacken und unter das Öl heben. Den Kreuzkümmel und den Zitronensaft einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs mit der Marinade übergießen und in einem geschlossenen Gefäß mehrere Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Den Lachs auf dem Grill auf mittlerer Hitze von beiden Seiten mehrere Minuten (ca. 3 - 4 Minuten je Seite) grillen.

Tipp: Dazu passt grüner Salat und ein knuspriges Brot.

Fotocredit: www.cookingcatrin.at/ Carletto Photography

Zutaten

2 Lachssteaks

Für die Marinade:

12 EL Bona Pflanzenöl

3 EL Honig

Saft einer Zitrone oder einen Schuss unseres Zitronenöls

1/4 Bund gehackter Koriander

1/2 TL Kreuzkümmel

Salz & Pfeffer