Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Lachsforelle

Zubereitung

Für die gebeizte Lachsforelle alle Zutaten für die Beize (außer Dille) in etwas kochendem Wasser auflösen. Den Fisch putzen, filetieren und in Portionen schneiden. In der lauwarmen Marinade mit fein gehackter Dille ziehen lassen, bis alles erkaltet ist. Für die Schwarzbrotchips dünne Scheiben abschneiden, aus Bona Pflanzenöl und fein gehacktem Knoblauch eine Pasta herstellen und die Brotscheiben damit bestreichen. Im Rohr antoasten lassen.

Für die Senfgurken eine Salatgurke schälen und in Stifte schneiden. Aus Wasser, Essig, Zucker, Senfkörnern und Wacholder eine Marinade kochen und die Gurken darin 1 mal kurz aufkochen lassen, salzen und in der Marinade erkalten lassen. Die gebeizte Lachsforelle mit dem Schwarzbrotchips und den Senfgurken servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schemmel.

Zutaten

1 kg Lachsforelle

Für die Beize:

Dille
125 g Zucker
500 ml Wasser
1 EL Wacholder
1 EL Pfefferkörner
1 EL Sternanis

Für die Senfgurken:

1 Gurke
1 EL Senfkörner
100 ml Essig
100 g Zucker

Für die Schwarzbrot-Chips:

Schwarzbrot
Knoblauch
Bona Pflanzenöl
125 g Salz