Nah&Frisch



www.bonafamilie.at Professional

# Gegrilltes Lachssteak in Honig-Kümmel Marinade

Hauptspeise Fischgerichte Gartenparty Grillen Sommer

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●○○○

Für die Marinade die Zitrone auspressen. Das 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.

## Zutaten

- 2 Lachssteaks
- Für die Marinade:
- 12 EL BONA Planzenöl
- 3 EL Honig
- Saft einer Zitrone
- 1/4 Bund gehackter Koriander
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- Salz & Pfeffer