

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