

Rezeptideen mit Albaöl



Lachs-Carpaccio

Zutaten

(für 4 Portionen)

250 g Räucherlachs

20 g Parmesan, gehobelt

50 g Rucola

1 EL grüner Pfeffer, eingelegt

Zitronenscheiben zum Garnieren

Dressing:

Saft einer Zitrone

3 EL Albaöl

Salz, Pfeffer

1 TL Honig

Nährwertinformation

1 Portion enthält:

234 Kalorien

18 g Fett

15 g Eiweiß

3 g Kohlenhydrate (< 0,5 BE)

43 mg Cholesterin

Zubereitung

Aus Zitronensaft, Albaöl und Honig ein leicht cremiges Dressing rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Räucherlachs auf einer Platte anrichten, mit der Marinade beträufeln und mit Pfefferbeeren bestreuen.

Gekühlt kurz ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen und mit Zitronenscheiben und Rucola garnieren.

Tipp

Alternativ kann auch frisches Lachsfilet, hauchdünn geschnitten, verwendet werden.

Dafür den Lachs etwas anfrieren, denn dann lässt er sich besser schneiden.



Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albael.de