



Wildlachs mit marinierten Kohlrabi und Vogersalat

Zubereitung

Kohlrabi in hauchdünne Scheiben, Apfel kleinwürfelig schneiden. Zuerst Kohlrabi farblos und langsam in BONA Pflanzenöl rösten danach den Apfel beigegeben, salzen und etwas zuckern. Lauwarm mit Rotweinessig und BONA Pflanzenöl marinieren. Vogersalat mit Kräuterdressing vermischen. Wildlachs, salzen mit Zitronensaft betäufeln und mit der Hautseite in Mehl wenden, danach in BONA Pflanzenöl - Buttergemisch auf der Hautseite braten dabei öfters mit Bratensaft übergießen.

Alles hübsch auf den Teller anrichten und mit Ciabatta servieren.

Dazu passt ganz wunderbar ein Sauvignon Blanc z.B. von Sabathi oder je nach Lust und Laune auch ein Zierfandler/Rotgipfler von Stadlmann, Alphart oder Gebeshuber.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Annemarie Höfler.

Zutaten

4 Personen

4 Wildlachsfilets,

Kohlrabi

Apfel

Vogersalat

BONA Pflanzenöl

Zitrone

Rotweinessig

Kräuterdressing

Mehl

Butter

Salz

Rahm

Joghurt

Kräuter