

Rezeptideen mit Albaöl



Schwedische Lachssoße*

Zutaten

(für 4 Portionen)

15 ml Albaöl

5 ml Weinessig

20 g milder bis mittelscharfer Senf

2 geh. EL fein gehackter Dill

10 g Zucker

1 Eigelb

Nährwertinformation

1 Portion enthält:

74 Kalorien

6 g Fett

2 g Eiweiß

3 g Kohlenhydrate (< 0,5 BE)

79 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist:

· vegetarisch

Zubereitung

Zuerst Zucker, Dill, Senf und Eigelb verrühren. Dann das Albaöl tröpfchenweise einrühren, am besten mit einem elektrischen Küchenquirl. Zuletzt den Weinessig einrühren.



* Auf Schwedisch heißt sie übrigens „Hovmästarsås“, übersetzt „Soße des Oberkellners“. Wie die Soße zu ihrem Namen gekommen ist? Auch in Schweden gab es Zeiten, als gebeizter Lachs noch eine teure Delikatesse war und nur in noblen Restaurants serviert wurde. Gäste, die sich diesen Luxus leisteten, wurden entsprechend geehrt: Der Oberkellner kam persönlich an ihren Tisch und bereitete die zum Lachs gehörende Soße vor den Augen der Gäste frisch zu.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de