

Marinade

Zutaten:

100 g. Kochfischgewürz
500 ml Rapsöl
2 Zweige Dill
1 Zweig Estragon
1 Schale einer Zitrone

Gewürzmischung in einem Mörser zerstoßen und in eine Flasche füllen.

Das Öl dazugeben und gut durchschütteln.

Die Kräuterzweige und die in Streifen geschnittenen Zitronenschalen dazugeben. Flasche verschließen und kühl lagern (nicht im Kühlschrank, sonst flockt es aus)

Nach 3 Tagen ist die Fischmarinade gebrauchsfertig.

Die Marinade kann durch Zugabe weiterer Produkte, z. B. Knoblauch, Frühlingszwiebel, Chili, Rosmarin usw., dem persönlichen Geschmack angepasst werden.