



Edler Ikarimi-Lachs auf cremigem Kartoffelrisotto

Dieses Rezept bringt echten Gourmet-Genuss in deine Küche! Saftiges Ikarimi-Lachsfilet gart im Ofen unter einer aromatischen Haube aus Orange und Zitronenthymian, während auf dem Herd ein herrlich cremiges Kartoffelrisotto mit Spinat und Cheddar entsteht. Ein raffiniertes, schnelles Gericht, das durch einfache Zubereitung und puren Geschmack überzeugt.

Kochutensilien

- Backblech
- Würfelschneider

Zutaten

- 1 Stück Ikarimi ca. 400 – 500 g
- 400 g neue Kartoffeln, groß und festkochend
- 1 BIO Orange
- 8 kleine Zweige Zitronenthymian
- 1 Schalotte
- ca. 20 g Butter
- 1 EL grobkörniger Senf
- 200 ml Hühnerbrühe
- 50 ml Weißwein
- 15 g Cheddar
- 2 EL Sahne
- 1 Handvoll frischer Spinat
- Salz, Pfeffer
- 1 Schale Brunnenkresse

Zubereitung

Schritt 1: Den Lachs im Ofen vorbereiten

Heize deinen Backofen auf **140 °C Ober-/Unterhitze** vor und lege ein tiefes Backblech mit Backpapier aus. Tupfe dein Ikarimi-Lachsfilet mit Küchenpapier trocken, lege es auf das Blech und würze es von beiden Seiten mit einer Prise Salz. Verteile ein paar kleine Butterflocken und die Zitronenthymian-Zweige darauf. Schneide die Bio-Orange in Scheiben und decke den Lachs komplett damit ab. Schiebe ihn für **ca. 15 Minuten** auf der mittleren Schiene in den Ofen.



Schritt 2: Die Kartoffelbasis vorbereiten

Schäle deine festkochenden Kartoffeln und schneide sie mit einem scharfen Messer in winzige, gleichmäßige Würfelchen (ca. 0,5 cm groß). Gib sie kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser.

Schritt 3: Das Kartoffelrisotto garen

Schäle die Schalotte und schneide sie in feine Würfel. Gieße die Kartoffelwürfel ab, lass sie gut abtropfen und dünste sie zusammen mit den Schalotten in einem Topf mit etwas Butter an. Lösche das Ganze mit einem Schuss trockenem Weißwein ab und lass ihn einkochen. Rühre den Senf unter, gieße die Hühnerbrühe an, würze leicht mit Salz und Pfeffer und lass das Kartoffelrisotto im offenen Topf bei mittlerer Hitze **ca. 10–12 Minuten** sanft garen, bis die Kartoffeln weich, aber noch bissfest sind.

Schritt 4: Das cremige Finish

Schlage die Sahne mit dem Schneebesen steif. Nimm das Risotto vom Herd und hebe die steife Sahne, den frischen Spinat und den fein geriebenen Cheddar-Käse unter, bis der Käse schmilzt und alles wunderbar cremig gebunden ist. Schmecke das Risotto nochmals ab.

Schritt 5: Anrichten und genießen

Verteile das cremige Kartoffelrisotto auf tiefen Tellern. Hole den Lachs aus dem Ofen, zupfe ihn in Stücke oder richte ihn im Ganzen auf dem Risotto an. Bestreue das Gericht mit frischer Brunnenkresse. Guten Appetit!