

IKARIMI MIT KARTOFFELN AL RISOTTO



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:

- 1 Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in einer Schüssel mit kaltem Wasser kurz auf die Seite stellen.
- 2 Den Backofen auf 140 ° C vorheizen. Eine tiefes Backblech mit Backpapier vorbereiten und auf die Seite stellen.
- 3 Den Ikarimi (Lachs) auspacken und mit einem Küchenpapier abtupfen auf das Backpapier legen und von beiden Seiten mit etwas Salz würzen. Die Butter in kleine Flocken auf dem Ikarimi verteilen. . Den Zitronenthymian verteilen und die Orange in Scheiben schneiden und den Ikarimi komplett abdecken. In den Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen.
- 4 Die Kartoffeln abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der klein gewürfelten Schalotte in einem Topf andünsten. Mit Wein ablöschen und alles gut einkochen lassen. Senf untermischen, mit der Hühnerbrühe auffüllen, leicht salzen und pfeffern und im offenen Topf etwa 10-12 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 5 Die Sahne mit einen Schneebesen steif schlagen und mit dem Spinat und dem feingerieben Cheddar unter die Kartoffeln mischen. Nochmal abschmecken und das Kartoffelrisotto mit dem Ikarimi anrichten. Die Brunnenkresse drüber streuen und genießen.