



Orangenlachs mit Brunnenkresse - Kartoffel - Risotto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine tolle Lachszubereitung, stimmig - schmackig, voller Aromen, überraschend einfach

Zutaten

- Für den Orangenlachs:
- 800 g frischer Lachs am Stück, ohne Haut und Gräten, küchenfertig
- Saft 1 Zitrone
- 1 Orange geschält, in dünnen Scheiben
- 8 Zweige Zitronenthymian
- 3 El Butterflöckchen
- 125 ml trockener Weißwein
- 2 El grober Senf
- Salz, besser Rauchsatz, (z. B. von Fuchs), etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Brunnenkresse - Kartoffel - Risotto:
- 700 g Kartoffeln in 1/2 cm großen Würfeln
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 150 g Brunnenkresse ohne Stiele, grob gehackt
- 4 El Sahne
- 2 El Butter
- 30 g Bergkäse oder Parmesan, gerieben

Zubereitungsart

Schritt1

Der Orangenlachs:

Schritt2

Den Backofen auf 140 ° C vorheizen

Schritt3

Zunächst den Lachs unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft marinieren.

Schritt4

In eine aus gebutterte, feuerfeste Form legen, darüber den Thymian streuen. Mit Orangenscheiben und Butterflöckchen belegen, den Weißwein angießen.

Schritt5

Auf der mittleren Schiene ca. 20 min. garen, glasig halten.

Schritt6

Der Brunnenkresse - Kartoffel - Risotto:

Schritt7

Die Zwiebel in Butter farblos anschwitzen und die Kartoffelwürfel dazu geben. Den Senf zufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen, ca. 12 min. weich köcheln lassen.

Schritt8

Die Sahne mit der Brunnenkresse und dem Bergkäse verrühren, zufügen, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Orangenlachs auf dem Kartoffel Risotto anrichten, etwas von dem Pochier Fond darüber träufeln und mit Brunnenkresse Blättchen garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** preiswert, stimmig - schmackig, überraschend einfach, voller Aromen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangenlachs-mit-brunnenkresse-kartoffel-risotto/>