

# 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/>