

Cremiges Kartoffel-Risotto mit Meerrettich und Räucherlachs

Brennwerte	2060 kJ 492 kcal
Eiweiß	21 g
Kohlenhydrate	53 g
Fett	20 g

Vorbereitung	15 Minuten
Gesamtzeit	35 Minuten



FOOD FACTS

Milde Kartoffel trifft auf würzigen Parmesan und feine Meerrettichschärfe. Deli Reform Omega-3 Daily liefert dabei wertvolle Omega-3-Fettsäuren und sorgt für feine Aromen ohne Schwere. Der Räucherlachs ergänzt das Gericht mit hochwertigem Protein sowie einer Omega-3-reichen Fettstruktur. Zudem bringt er salzige Tiefe und eine elegante, herzhafte Komponente, die das Kartoffel-Risotto geschmacklich abrundet und klar strukturiert.

Auf der Suche nach einer besonderen Variante für ein herzhaftes Gericht? Dann kommt dieses cremige Kartoffel-Risotto mit Meerrettich und Räucherlachs wie gerufen! Die Kombination aus milden Kartoffeln, feiner Meerrettichschärfe und würzigem Lachs sorgt für ein harmonisches und zugleich raffiniertes Geschmackserlebnis – ideal, um etwas Abwechslung auf den Tisch zu bringen.

Cremiges Kartoffel-Risotto mit Meerrettich und Räucherlachs

4 PORTIONEN  normal

ZUTATEN FÜR DAS KARTOFFEL-RISOTTO

1250 g große Kartoffeln,
vorwiegend festkochend
100 g Schalotten (ca. 3–4
Stück)
1 Knoblauchzehe
60 g + 60 g Deli Reform
Omega-3 Daily
2 Lorbeerblätter
1 Spritzer Weißweinessig
250–500 ml Gemüsebrühe
100 g Parmesan, gerieben
2–3 EL Sahne-Meerrettich
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING

120 g Räucherlachs oder
gebeizter Lachs
Schnittlauch oder Petersilie
Frische Kräuter nach Belieben

1 GEMÜSE VORBEREITEN UND ANDÜNSTEN

Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. 60 g Deli Reform Omega-3 Daily in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Knoblauch kurz mit anschwitzen. Kartoffeln und Lorbeerblätter dazugeben und kurz mitdünsten.

2 ABLÖSCHEN UND KÖCHELN LASSEN

Mit einem Spritzer Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen, sodass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze ca. 12–15 Minuten sanft köcheln lassen. Dabei regelmäßig rühren und bei Bedarf Brühe nachgeben.

3 CREMIG VERFEINERN UND ABSCHMECKEN

Sobald die Kartoffeln weich sind, die restliche Deli Reform Omega-3 Daily einrühren und den Parmesan unterheben. So entsteht eine cremige, leicht glänzende Bindung. Sahne-Meerrettich einrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

4 SERVIEREN

Das Kartoffel-Risotto mit Petersilie und Schnittlauch sowie weiteren nach Belieben ausgewählten Kräutern verfeinern. Zum Servieren in tiefen Tellern anrichten und nach Belieben mit Räucherlachs belegen.

Tipp: Idealerweise die Kartoffeln klein und gleichmäßig schneiden – je feiner der Schnitt, desto „Risotto-artiger“ die Textur. Für mehr Tiefe den Räucherlachs erst am Ende auflegen und nicht unterrühren, damit er seine Struktur und sein Aroma

behält.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>