



Kartoffel-Risotto mit jungem Spinat und Frühlingslauch dazu Heilbutt

Rezept für 4 Personen

8 geschälte festkochende Kartoffeln
200 g geputzter frischer Spinat
4 Stangen Frühlingslauch, in Streifen geschnitten
500 ml Fleisch- oder Geflügelbrühe
75 g gehobelter Bergkäse oder Parmesan
100g Butter in Würfeln
4 Stücke Fisch à 150 g, z.B. Heilbutt
2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in Brühe mit etwas Salz garen. Sobald die Kartoffeln gegart sind und die Brühe verkocht, die Butterwürfel und den Käse hinzugeben. Zum Schluss den gezupften Spinat und den dünn geschnittenen Frühlingslauch dazu geben. Nochmals mit Muskat, Pfeffer und Salz nachschmecken. Den Fisch in Pflanzenöl goldbraun braten.

Als kleiner Tipp:

Als vegetarische Variante, anstatt dem Fisch pochiertes Landei dazu servieren.