

Lasagne Rezepte

Lachslasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Italien, Lachs, Teigware

NUDELTEIG

250 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
3 Eier

4 Essl. Olivenöl
1 Prise Salz
1 Essl. Wasser

SAUCE

1 klein. Schalotte
-halbiert
100 ml Weißwein
3 Essl. Noilly Prat
400 ml Fischfond
220 g Butter

-in Stückchen
5 Basilikumblätter
1 Zitrone
- davon den Saft
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Füllung

6 Tomaten
-anpassen,
-abgezogen und entkernt
30 g Butter
Salz

300 g Lachsfilet
-in dünne
-Scheiben geschnitten
1 Handvoll kl. Spinatblätter
Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten für den Nudelteig miteinander glatt kneten, zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend mit der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen, in 10x8 cm große Rechtecke schneiden und nebeneinander auf ein bemehltes Tuch legen. Für die Sauce Schalotte, Weißwein und Noilly Prat aufkochen. Fischfond dazugeben, alles auf ein Drittel reduzieren. Butter und Basilikum zufügen, verkochen lassen, würzen, passieren und im Mixer aufschlagen. Mit Zitronensaft abschmecken. Tomaten in der Butter schmelzen und salzen. Lachsscheiben auf ein gebuttertes, mit Salz bestreutes Blech legen, unter dem Grill nur ganz kurz garen. Spinatblätter putzen und waschen. Die Teigblätter in Salzwasser mit einem Esslöffel Öl 2-3 Minuten garen, herausnehmen, sofort in warmes Wasser tauchen um die Mehlstärke abzuspülen. Auf vier Tellern abwechselnd Nudelscheiben, Tomaten, Spinatblätter und Lachs schichten. Den Vorgang zweimal wiederholen, bis die Lasagne eine Höhe von 3-4 cm hat. Jetzt mit der aufgeschlagenen Basilikumsauce übergießen.