

Lasagne Rezepte

Spinatlasagne Neptun

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Jakob, Krevette, Lasagne, Teigware

1	Schalotte	- z.B.
1	Knoblauchzehe	200 g Steinbuttfilets
40 g	Butter	300 g Lachsfilets
800 g	Tomatenwürfelchen; Dose	100 g geschälte Crevetten
	Salz	200 g geschälte Jakobsmuscheln
	Pfeffer	150 g Weichkäse
500 g	Blattspinat; tiefgekühlt	2 dl Fischfond; oder Bouillon
	- und aufgetaut	1 dl Weißwein
12	Lasagneblätter	180 g Saucenrahm
800 g	Fischfilets/Meeresfrüchte	

Schalotte und Knoblauch hacken, in wenig Butter dünsten. Tomatenwürfel mit der Flüssigkeit zufügen, kochen lassen, bis die Sauce dicklich wird. Würzen.

Spinat gut ausdrücken, in der restlichen heißen Butter kurz dünsten.

Lasagneblätter in Salzwasser knapp weich kochen, herausheben und auf ein Küchentuch legen.

Fischfilets in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in Würfel schneiden. Den Boden einer eingefetteten Auflaufform mit Lasagneblättern belegen. Spinat darauf verteilen. Mit den Käsewürfeln belegen. Die Fischstücke darauf verteilen. Etwas Tomatensauce darüber gießen. Dann wieder je eine Schicht Lasagneblätter und Meeresfrüchte darauf verteilen, restliche Tomatensoße darüber geben. Mit Lasagne abschließen.

Fischfond, Weißwein und Saucenrahm aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und darüber gießen. Im 180 Grad heißen Ofen 20 Minuten gratinieren.