

Lachs-Gemüse-Lasagne mit Garnelen

Für zwei Personen

2 Lachsfilets	4 Riesen-Garnelen	8 Lasagneblätter, grün
1 Bund Lauchzwiebeln	3 Karotten	1 Zucchini
100 g Zuckerschoten	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
2 Stangen Zitronengras	2 Mozzarella, à 125 g	1 Ei
200 g Crème-fraîche	200 ml Fischfond	Butter, Mehl
Salz, Pfeffer		

Wasser für das Gemüse in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Wasser für die Lasagneblätter in einem Topf erwärmen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zucchini und die Karotte von den Enden befreien und der Länge nach in dünne Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls von den Enden befreien, abziehen und in lange Streifen schneiden. Die Karottenstreifen im kochenden Salzwasser zwei Minuten blanchieren. Anschließend die restlichen Gemüwestreifen dazugeben und eine Minute mit blanchieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Von dem Basilikum die Blätter abzupfen und drei Viertel davon fein hacken. Ein paar weitere Basilikumblätter für die Garnitur zur Seite legen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Fischfilet leicht salzen und mit dem Zitronensaft marinieren. Die Garnelen ebenfalls waschen, trocken tupfen, leicht salzen und ebenfalls mit Zitronensaft marinieren. Die Lasagneblätter im warmen Wasser einweichen, bis sie sich rollen lassen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und das Gemüse darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf einen Teller geben. Die restliche Butter in die noch warme Pfanne geben und erhitzen. Das Fischfilet in dem Mehl wenden und kurz von jeder Seite darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Garnelen kurz in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Die Garnelen herausnehmen und mit dem Lachs und dem Gemüse zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Fischfond in die Pfanne geben. Das Zitronengras schneiden und dazugeben. Die Flüssigkeit zur Hälfte reduzieren, zwei Drittel der Crème-fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce köcheln lassen und das gehackte Basilikum unterheben. Zwei Lasagneblätter übereinander lappend auf einen feuerfesten Teller legen. Die Gemüwestifte und den Fisch darauf geben, mit der Sauce übergießen und aufrollen. Das Ei trennen. Die restliche Crème-fraîche mit dem Eigelb verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse auf die Nudelrollen streichen. Jeweils zwei Scheiben Mozzarella auf die Rollen legen und für acht Minuten im Backofen überbacken. Die Lachs-Garnelen-Lasagne auf Tellern anrichten und mit der restlichen Sauce und den Basilikumblättern garnieren und servieren.

Nadine Michels am 11. Juni 2014