

Lachs-Spinat-Lasagne mit Mozzarella-Zitronen-Creme

Für zwei Personen

2 Lachsfilet, à 125 g	300 g Mozzarella	125 g Baby-Blattspinat
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Granatapfel	200 ml Sahne	125 g Crème-fraîche
5 Lasagneblätter	1 Bund Minze	1 Bund Basilikumblätter
1 EL Pinienkerne	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Drei Esslöffel Olivenöl, zwei Esslöffel Crème-fraîche mit Kräutern und den Mozzarella in eine Schüssel geben, anschließend miteinander verrühren. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und dazugeben. Zwölf Blätter Basilikum und fünf Blätter Minze kleinhacken und unterrühren. Eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und mit etwas Parmesan zur Crème geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den frischen Spinat in kochendes Wasser geben und drei Minuten darin kochen lassen. Dann den Spinat gut abtropfen lassen. Die Lasagne-Blätter ebenso in kochendes Wasser geben und sechs Minuten kochen lassen. Die Zwiebeln abziehen und grob hacken. Den Fisch mit dem Salz, dem Pfeffer und dem übrigen Zitronensaft marinieren, anschließend den Fisch in eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl geben, die Zwiebeln hinzufügen und den Fisch von beiden Seiten kurz anbraten. Eine weitere Knoblauchzehe abziehen, ein Drittel fein hacken und dazugeben. Anschließend mit Pfeffer würzen, zwei Esslöffel Crème-fraîche hinzufügen und das Ganze drei Minuten köcheln lassen. Anschließend den Fisch herausnehmen und zwei Esslöffel Sahne in die Pfanne geben. Im Anschluss den Spinat in die Pfanne geben und alles gut verrühren. Die Kerne von einem halben Granatapfel mit einem Löffel herauslösen. Im Wechsel die Lasagneblätter, den Lachs und den Spinat zu einer Lasagne schichten. Anschließend die Lachs-Spinat-Lasagne auf einem Teller anrichten, mit Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Max Schwarz am 31. März 2014