

Lachs-Lasagne al salmone

Für zwei Personen

Für die Lasagne:

200 g Lachs, küchenfertig	500 g Lasagneblätter	200 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	250 g Büffelmozzarella
1 Stück Parmesan á 30 g	100 g Mandelblätter	6 EL Fischfond
2 EL Cognac	Olivenöl	100 g Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Béchamelsauce:

200 ml Sahne	100 ml Milch	50 g Butter
30 g Mehl	1 Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

1 Bund Petersilie glatt	1 Bund Dill
-------------------------	-------------

Für die Lasagne den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Lasagneblätter mit etwas Öl in das kochende Wasser geben und sechs Minuten kochen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in würfelgroße Stücke schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in klein schneiden. Die Petersilie und den Dill waschen, trocknen und fein hacken. Die Lasagneblätter aus dem Wasser nehmen und auf einen Teller kreuzweise übereinander legen. Eine Pfanne mit der Hälfte der Butter erhitzen und den Lachs glasig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und bei Seite stellen. Den Knoblauch und die Zwiebel in der gleichen Pfanne glasig andünsten. Den Spinat waschen, trocken schleudern und in die Pfanne geben. Anschließend den Spinat mit der Hälfte des Fischfonds ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben, ungefähr ein Drittel zu dem Spinat geben und ein paar Minuten weiterbraten. Für die Béchamelsauce einen Topf mit der Butter erhitzen. Nach und nach Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Die Sahne und die Milch dazugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Den Muskat reiben. Anschließend mit etwas Salz, etwas Dill und Muskat abschmecken. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und den Lachs hinzufügen. Mit dem Cognac übergießen und flambieren. Anschließend mit dem restlichen Fischfond ablöschen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Abschließend die Lasagne schichten. Eine Auflaufform mit den Lasagneblättern auslegen und mit der Béchamelsauce bestreichen. Darauf wieder eine Schicht Lasagneblätter und Béchamelsauce geben. Den Lachs auf die Béchamelsauce schichten, etwas Mozzarella, die Mandeln und den Spinat hinzufügen. Etwas Parmesan über den Spinat streuen und mit einer Lage Lasagneblättern bedecken. Anschließend abwechselnd Béchamelsauce, Lasagneblätter und wieder Béchamelsauce schichten und mit einer Schicht Mozzarella bedecken. Abschließend den restlichen Mandeln und dem restlichen Parmesan bestreuen. Die Lasagne für sieben Minuten im Ofen backen. Die Lasagne al salmone auf Tellern anrichten, mit dem Dill und der Petersilie garnieren und servieren.

Francesco Garibaldi am 16. Februar 2015