

Lachs-Lasagne

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln	300 g Blattspinat	1 EL Butterschmalz
600 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Zehe Knoblauch	2 Schalotten, rot
1 Zitrone, unbehandelt	300 ml Gemüsebrühe	200 g Kräuterfrischkäse
1 EL Mehl	2 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Währenddessen den Blattspinat putzen, abbrausen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen und in feine Spalten schneiden. Das Lachsfilet abbrausen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Lachsstücke mit dem Zitronensaft beträufeln und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin kurz andünsten. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und bei ständigem Rühren mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und circa fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Kräuterfrischkäse unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Den Blattspinat in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Die Lachsstücke, Schalotten und Kartoffelscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Den Auflauf mit der Kräutersoße übergießen, mit einigen Butterflöckchen belegen und circa 15 Minuten im Ofen backen.

Horst Lichter am 11. September 2010