

Spargel-Lasagne mit Lachs

Für 6 Personen:

750 g grüner Spargel	750 g weißer Spargel	75 g Pecorino Käse
70 g Butter	50 g Paniermehl	30 g Mehl
250 g Schlagsahne	200 ml Weißwein	Muskatnuss
1 TL Fenchelsaat	$\frac{1}{2}$ Zitrone	500 g Lachsfilet
2 EL Öl + etwas	8 Lasagneplatten	

Weißer Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Falls die Stangen sehr dick sind, längs halbieren. Grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Beide Spargelsorten sollten gleich lang sein. Weißer Spargel in kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten vorkochen.

Grünen Spargel nach ca. 6 Minuten zugeben. Spargel abgießen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken.

Pecorino reiben. 50 g Butter, Paniermehl und 25 g Pecorino zu feinen Streuseln verkneten. Streusel kalt stellen. 20 g Butter in einem Topf schmelzen. Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Sahne und Weißwein unter Rühren zugießen. Soße unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz und Muskat abschmecken. Übrigen Pecorino unterrühren.

Fenchel im Mörser zerdrücken. Zitronensaft auspressen. Lachs waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachs darin unter Wenden 23 Minuten scharf anbraten, mit Salz, Fenchel und etwas Zitronensaft würzen. Fisch aus der Pfanne nehmen.

2 EL Soße in eine gefettete ofenfeste Form (ca. 24 x 24 cm) geben und auf dem Boden verstreichen.

Ca. 2 Lasagneplatten daraufgeben. $\frac{1}{3}$ der Spargelstangen und $\frac{1}{3}$ Lachs nebeneinander darauf verteilen und ca. $\frac{1}{3}$ der Soße darauf verstreichen. Übrige Zutaten ebenso daraufschieben, dann mit Soße abschließen.

Käsestreusel daraufbröseln und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/ Umluft 175 °C) ca. 45 Minuten goldbraun backen. Lasagne nach ca. 30 Minuten mit Folie abdecken.

NN am 09. Juni 2024