

SPINAT-LACHS-LASAGNE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

400 g frischer Spinat
Salz
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Butter
200 ml Schlagsahne
150 ml Fischfond
1 El Speisestärke
Pfeffer und Chili
500 g frisches Lachsfilet
9 Lasagneblätter
Béchamelsauce
50 g geriebener
Emmentaler

ZUBEREITUNG

Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. In kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in einem Tuch gut ausdrücken.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. 50 g Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Sahne und Fischfond ablöschen. Hitze reduzieren und die Sauce 5 Minuten köcheln lassen.

Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Lachsfilet in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform (etwa 15x25 cm) mit 50 g Butter austreichen.

3 Lasagneplatten in die Form legen. Die Hälfte des Spinats und des Lachses darauf verteilen, mit $\frac{1}{3}$ der Béchamelsauce bestreichen. Erneut mit 3 Lasagneplatten belegen und den restlichen Spinat und Lachs darauf verteilen. $\frac{1}{3}$ der Béchamelsauce darauf streichen, mit 3 Lasagneplatten bedecken und die restliche Béchamelsauce darauf streichen.

Mit dem Emmentaler gleichmäßig bestreuen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 40-50 Minuten backen (Umluft 160 Grad).

