

Lasagne mit Lachsforelle

Für 2 Personen

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Zutaten

1 grosser Lauch
Salzwasser, siedend
300 g Lachsforellenfilets mit Haut
1 /2 TL Salz
wenig Pfeffer
11 /2 EL Weissmehl
11 /2 EL Butter
1 dl Weisswein
2 dl Fischbouillon
1 dl Saucen-Halbrahm
1 /2 Briefchen Safran
Salz und Pfeffer, nach Bedarf
1 Rolle Pastateig (125 g)
2 EL geriebenen Parmesan



Lauch längs halbieren, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, im siedenden Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren, herausnehmen, auf einem Tuch ausbreiten. Fischfilets enthäuten, wurzen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.



Mehl in Butter dünsten, Wein und Bouillon dazugießen, unter Rühren aufkochen. Rahm begeben, kurz köcheln, Safran begeben, wurzen. Pastateig entrollen, quer in 6 gleich breite Stücke schneiden.



1 /3 Lauch, Fisch und Teig sowie 1/4 Sauce in 2 ofenfeste Formchen (je ca. 7 dl) schichten, Vorgang 2-mal wiederholen, mit Sauce abschliessen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Mit Käse bestreuen.

Energiewert/Person
ca. 3290 kJ/786 kcal

Ein Rezept von Betty Bossi