Lachslasagne
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

300 gr Lachsfilet, 100 ml Weißwein, 250 ml Sahne, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 3 Esslöffel Butter oder Margarine, 0,5 unbehandelte Zitrone, 1 Prise Salz und Pfeffer, 100 gr Peccorino, 100 gr Gorgonzola, 50 gr Butter in Flöckchen, 1 Esslöffel Butter zum Einfetten der Form, 200 gr grüne Lasagneblätter.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.Die Schale der Zitrone abreiben und die Zitrone auspressen.Den Fisch waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Einige Minuten ziehen lassen, dann in Würfel schneiden.Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Lasagneblätter in reichlich kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten kochen.
Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, die Zwieben und den Knoblauch darin andünsten.
Die Lachswürfel dazu geben und kurz ziehen lassen. Den Weißwein und die Sahne angießen. Etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Zitronenschale in die Sauce rühren. Den Peccorino hobeln, den Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken. Die Lasagneblätter abgießen und abtropfen lassen.
Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Abwechselnd Lasagneblätter und Lachssauce einfüllen. Mit einer Schicht Lasagneblätter abschließen.
Auf der letzten Schicht den Käse und die Butterflöckchen verteilen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten überbacken, bis der Käse goldgelb zerlaufen ist.

Tipp: Die Lasagneblätter werden bei diesem Rezept vorgekocht, damit der Fisch nicht zu lange im Backofen bleiben muß.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de