Spinat-Lasagne mit Lachs

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 400g Lachsfilet(s)
» 400g Blattspinat
» 250g Shiitakepilze
» 1/2 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 2 EL Butter/Margarine
» 1 Zitrone(n)
» Salz & Pfeffer
» 3 EL Öl
» 2 Knoblauchzehe(n)
» Muskat
» 2 Becher Crème fraîche
» 2 Becher Schlagsahne
» 1/2 Pk. Lasagneplatten
» 200g ger. Emmentaler

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Lachs und Blattspinat auftauen lassen. Shiitake-Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Röllchen teilen. Mit den Pilzen in der heißen Butter in einer Pfanne andünsten und würzen. Beiseite stellen.

2. Lachs abbrausen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. In 1EL sehr heißem Öl kurz anbraten, danach herausnehmen. Knoblauchzehen abziehen, hacken und mit dem Spinat kurz im übrigen Öl andünsten. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat fein abschmecken. Eine rechteckige Auflaufform gründlich mit der Butter ausstreichen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Crème fraîche und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Einige Löffel von der Pilzmischung in die Auflaufform geben. Darauf etwas Sahne-Mischung verteilen und mit Lasagneplatten abdecken. Wieder ein wenig Sahne-Mischung daraufgeben und die Hälfte des Lachses darauf verteilen. Immer weiter schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Sahnemischung abschließen und mit geriebenem Käse bestreuen. Auf der untersten Schiene ca. 40min backen. Herausnehmen und evtl. mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Nährwerte: 830kcal/E44g/F58g/KH30g pro Portion

angelegt am: 28.01.2007 Rezept-Nr: 2192

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke