

Club kochender Männer

Feine Fisch-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kabeljaufilet
500 g Lachsfilet
9 grüne Lasagneplatten
300 g Porree (Lauch)
40 g Mehl
1 Döschen Safran
400 g Möhren
550 ml Gemüsebrühe (Instant)
150 g Schlagsahne
½ Bund Dill
40 g Butter oder Margarine
4 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 EL geriebener Meerrettich (Glas)
Fett für die Form

Zubereitung:

Fisch mit 2 Esslöffel Zitronensaft beträufeln und salzen. Porree und Möhren in feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Gut abtropfen lassen. Dill grob hacken und mit dem Gemüse mischen.

Fett erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Unter ständigem Rühren Brühe und Sahne zufügen und aufkochen lassen. Mit Safran, Salz, Pfeffer, Rest Saft und Meerrettich würzen. Eine ofenfeste Form fetten. Boden mit Soße bedecken, 3 Lasagneplatten darauf legen, mit etwas Soße begießen. 1/3 Gemüse und Fisch darauf verteilen, 3 Lasagneplatten einschichten. Rest Gemüse, Fisch und Soße darauf verteilen.

Im Vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C./ Umluft: 175° C.) ca. 40 Minuten garen. Vor dem Servieren ca. 10 Minuten ruhen lassen.

„Gutes gelingen und guten Appetit“