

# Wirsing-Lasagne mit Lachs

426

**Typ:** Fisch

**Quelle:** Brigitte-Rezepte

\*\*\*

**Bemerkungen:** März 2008: Statt Püreeflocken Semmelbrösel ---> etwas eigenartige Konsistenz. Vielleicht doch besser mit Püreeflocken, aber möglicherweise deutlich mehr als angegeben.  
Sehr guter Geschmack.

**Zutaten:** 12 große abgelöste Wirsingblätter (etwa 500 g)  
Salz  
500 g Lachsfilet  
3 EL Zitronensaft  
1 TL rosa Pfefferbeeren

Béchamelsoße:  
40 g Butter  
50 g Mehl  
300 ml Fischfond oder Brühe  
3 EL Zitronensaft  
200 ml Milch  
100 g Emmentaler-Käse  
frisch gemahlener Pfeffer

Fett für die Form  
30 g Kartoffelpüree-Flocken

**Rezept:** Die dicken Blattrippen von den Wirsingblättern flach abschneiden. Wirsingblätter in sprudelndem Salzwasser etwa 5 Minuten kochen. Kohlblätter mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abspülen und trocken tupfen. Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Lachs abspülen, trocken tupfen und in etwa 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Fisch mit Zitronensaft einreiben und mit Salz und zerstoßenen rosa Pfefferbeeren würzen (eventuell vorsichtig dosieren, rosa Pfefferbeeren sind nicht jedermanns Geschmack).  
Für die Béchamelsoße: Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einrühren. Fischfond, Zitronensaft und Milch zugießen und unter Rühren aufkochen lassen. Käse reiben und die Hälfte zur Soße geben. Soße mit Salz, Pfeffer abschmecken. Eine Springform (Ø 24 cm) fetten und so mit Wirsingblättern auslegen, dass die Blätter über den Rand der Form lappen. Abwechselnd Fischstreifen, Soße, Püreeflocken und restliche Wirsingblätter in die Form schichten. Mit der Soße abschließen und die überlappenden Kohlblätter darüber schlagen. Oberfläche mit dem restlichen Käse bestreuen. Wirsing-Lasagne im Backofen etwa 30 Minuten backen. Backofen auf Grillfunktion schalten und nochmals 5 Minuten braun überbacken. Die Wirsing-Lasagne vor dem Servieren einige Minuten abkühlen lassen, dann lässt sie sich (mit einem großen scharfen Messer) besser schneiden.