

# Lachs-Spinat-Lasagne

767

**Typ:** Fisch

**Quelle:** E&T, Sonderheft 1 2015, S. 57

\*\*\*

**Bemerkungen:** Der Räucherlachs ist überflüssig.

**Zutaten:** FÜR 4-6 PORTIONEN

500 g TK-Blattspinat  
Salz  
Pfeffer  
400 g TK-Lachsfilet (fast aufgetaut)  
4 El Zitronensaft  
50 g Butter  
50 g Mehl  
500 mL Gemüsebrühe  
250 mL Schlagsahne  
3 TI Tafelmeerrettich  
16 Lasagne-Blätter  
100 g Räucherlachs (in Scheiben)  
50 g Gouda (gerieben)

**Rezept:**

1. Spinat nach Packungsanweisung auftauen lassen, gut ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Mein Vorschlag für die Zubereitung des Spinats (WG): 1 Zwiebel und 1 Zehe Knoblauch fein hacken, in butter glasig anschwitzen, Spinat dazu, mit Riesling ablöschen und am Ende mit Salz, Pfeffer und Muskat oder Macis würzen.

Lachs mit 2 El Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, 10 Minuten marinieren. Den Lachs noch in halbgefrorenem Zustand längs in dicke Scheiben schneiden, so dass sich nachher eine Lage in der Auflaufform ergibt. Der Lachs kann ruhig etwas länger marinieren (1-2 h) und die Marinade kräftiger gewürzt werden, z.B. Curry oder Ras el Hanout und natürlich Salz und Pfeffer.

2. Butter zerlassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Brühe und Sahne zugeben und unter Rühren aufkochen. Offen bei mittlerer Hitze 10 Minuten leicht kochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Meerrettich unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und 2 El Zitronensaft abschmecken.

3. Etwas Sauce in einer Auflaufform (30x20 cm) verteilen, 4 Lasagne-Blätter darauflegen, die Hälfte des Spinats darauf verteilen, mit Sauce bedecken. 4 Lasagne-Blätter darauflegen. Lachsfilets darauflegen, etwas Sauce darüber verteilen. 4 Lasagne-Blätter, restlichen Spinat, Räucherlachs und etwas Sauce darüberschichten. Mit den restlichen Lasagne-Blättern abschließen, restliche Sauce darübergeben. Mit Gouda bestreuen.

4. Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 35-45 Minuten backen. Kurz ruhen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten  
PLUS GARZEIT 35 Minuten  
PRO PORTION (BEI 6 PORTIONEN)