

Lasagne mit Lachs und Garnelen

Für 2 Personen

200 g Lachsfilet	4 Garnelen	8 Lasagneblätter ,grüne
1 Zucchini, klein	1 Bund Frühlingszwiebeln	6 Stangen Spargel, grün
1 Karotte	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Zitronengras
1 Bund Basilikum	125 g Mozzarella	50 g Mehl
2 EL Butter	1 Ei	200 g Crème-fraîche
200 ml Fischfond	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini und die Karotte von den Enden befreien und der Länge nach in dünne Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls von den Enden befreien, abziehen und in lange Streifen schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Karottenstreifen zwei Minuten blanchieren. Anschließend die restlichen Gemüsestreifen dazugeben und eine Minute mitblanchieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Dreiviertel vom Basilikum fein hacken. Ein paar weitere Basilikumblätter zupfen und beiseite legen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Fischfilet leicht salzen und mit dem Zitronensaft marinieren. Die Garnelen ebenfalls waschen, trocken tupfen, leicht salzen und ebenfalls mit Zitronensaft marinieren. Einen Topf mit etwas Wasser erwärmen und die Lasagneblätter darin einweichen, bis sie sich rollen lassen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwemmen. Das Ganze salzen, pfeffern und anschließend auf einen Teller geben. Die restliche Butter in die noch warme Pfanne geben und erhitzen. Das Fischfilet in dem Mehl wenden und kurz von jeder Seite darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Garnelen kurz in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Die Garnelen herausnehmen und mit dem Lachs und dem Gemüse zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Fischfond in die Pfanne geben. Das Zitronengras schneiden und dazugeben. Die Flüssigkeit zur Hälfte reduzieren, Zweidrittel der Crème-fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße köcheln lassen und das gehackte Basilikum unterheben. Zwei Lasagneblätter übereinander lappend auf einen feuerfesten Teller legen. Die Gemüsestifte und den Fisch hinauf geben, mit der Soße übergießen und aufrollen. Das Ganze wiederholen und eine zweite Rolle auf dem Teller platzieren. Das Ei trennen. Die restliche Crème-fraîche mit dem Eigelb verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse auf die Nudelrollen streichen. Jeweils zwei Scheiben Mozzarella auf die Rollen legen und für acht Minuten im Backofen überbacken. Die Lachs-Garnelen-Lasagne auf Tellern anrichten und mit der restlichen Soße und den Basilikumblättern garnieren.

Astrid Schmitt am 21. Januar 2010