

Süßkartoffel-Lasagne mit Lachs und Steinpilzen

Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a ca. 120 g	2 Süßkartoffeln, groß	2 Steinpilze, mittelgroß
1 Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl	150 ml Schlagsahne
40 ml Wermut	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Lachs waschen und trocken tupfen und jedes Filet in drei gleichgroße Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Olivenöl bestreichen und auf ein geöltes Backblech legen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stängel der Steinpilze abschneiden und die Pilzköpfe waagrecht in drei gleich große Scheiben schneiden. Die Pilzscheiben ebenfalls mit Olivenöl bestreichen und auf ein geöltes Backblech legen. Die Süßkartoffeln schälen und der Länge nach in 18 etwa zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Süßkartoffelscheiben zwei Minuten auf beiden Seiten leicht bräunen. Mit Wermut ablöschen. Die Schlagsahne hinzugeben und alles etwas reduzieren lassen. Zum Schluss den Schnittlauch in Röllchen schneiden und hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen. Die Lachsscheiben im Backofen circa zwei bis drei Minuten garen. Die Pilze für circa acht Minuten in den Backofen schieben. Auf jeden Teller eine Scheibe Lachs legen, darauf jeweils eine Scheibe Süßkartoffel und schließlich eine Pilzscheibe. Diesen Vorgang noch zwei Mal wiederholen. Die Lasagnetürme auf einem Teller anrichten und mit der Sahne-Soße garnieren.

Jessica Peter am 02. November 2010