Lasagne mit Räucher-Lachs-Filet

Für 4 Personen Teig:		
200 g Mehl	2 Eier	30 g Spinat
etwas Salz		
Füllung:		
250 g frisches Lachsfilet	100 g Räucherlachsfilet	100 ml Weißwein
2 EL Butter	2 EL Mehl	100 ml Milch
1/4 Liter Sahne		
Basilikum-Butter Sauce:		
1 Bund Basilikum	150 g Butter	2 EL Weißweinessig
1 Schalotte	100 ml Sahne	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.
Spinat fein hacken und garen.
Aus den Teigzutaten einen Teig kneten; 30 Minuten ruhen lassen. Dünne Lasagneblätter ausrollen.
Frisches Lachsfilet und Räucherlachsfilet bereitstellen.
Basilikum fein hacken und mit 150 g Butter im Mixer vermischen. Die Basilikumbutter kühl stellen.
Tomate abbrühen, schälen und würfeln.
Haut und Bauchlappen vom Räucherlachsfilet in 100 ml Weißwein aufkochen. Fond durch ein Sieb gießen. Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen und mit dem Fond, der Milch und der Sahne aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen. Eine Auflaufform ausbuttern, etwas von der Sauce darin verteilen. Teigblatt hineinlegen, mit dünn geschnittenen Lachs- und Räucherlachsscheiben belegen, Sauce darüber, Teig auflegen. So weiterverfahren, bis die Zutaten alle sind. Mit Sauce und einigen Butterflocken abschließen. Eventuell an den Seiten etwas Sahne angießen. 20 Minuten backen. Die Lasagne in Portionen teilen, mit einer Basilikum-Butter Sauce servieren: 2 EL Weißweinessig mit einer feingeschnittenen Schalotte einkochen. 100 ml Sahne zugeben, aufkochen lassen und mit dem Mixstab die kalte Basilikumbutter einschlagen. Mit Tomatenwürfeln über die Lasagne geben.

NN