



Edle, hausgemachte Lasagne mit Lachsforelle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Edel, hausgemacht, leicht; das kleine, leckere Vorgericht

Zutaten

- 2 frische Lachsforellenfilets, küchenfertig ohne Haut und Gräten
- (Erledigt sicherlich ihr Fischhändler)
- 125 g Krebschwänze, Garnelen oder Shrimps
- 500 g frischer Blattspinat
- 4 fein geschnittene Schalotten
- 1 Glas Fischfond aus dem Supermarkt (200 ml)
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 - 2 g Safranfäden
- 70 g Butter
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 EL geschlagene Sahne
- 1 - 2 vollreife Tomaten und kleinen Würfeln (Tomate concassée)
- 1 EL gehackte Petersilie
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Muskatnuss und Pfeffer
- Für den Nudelteig:
- 150 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 30 g flüssige Butter
- Salz und etwas Muskatnuss
- 2 EL Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Der hausgemachte Nudelteig:

Schritt2

Das gesiebte Weizenmehl, die flüssige Butter, Salz, Muskat, etwas kaltes Wasser. in eine passende Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

Die Eier dazu geben und mit etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig verarbeiten. 20 min. zugedeckt ruhen lassen und erneut aufarbeiten.

Schritt4

Danach dünn ausrollen und runde Plättchen mit 8 cm Durchmesser ausstechen. In kochendem Salzwasser ca. 6 - 7 min. „al dente“ blanchieren.

Schritt5

Die Safransoße:

Schritt6

Zunächst die Hälfte der Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und einen TL Mehl dazu geben.

Schritt7

Zusammen bei mäßiger Hitze etwas schwitzen lassen und mit dem Fischfond und dem Weißwein aufgießen.

Schritt8

10 min. leise mit dem Safran auf die benötigte Menge köcheln, reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt9

Danach durch ein feines Küchensieb passieren und mit Crème fraiche verkochen.

Schritt10

Nachschmecken und kurz vor dem Servieren mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt11

Das Gemüse:

Schritt12

Die zweite Hälfte der Schalotten in etwas brauner Butter (ev. mit etwas Knoblauch, wenn man mag)glasig anschwitzen.

Schritt13

Den mehrfach gewaschenen, geputzten, trockenen Spinat dazu geben. Pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen, kurz halten

Schritt14

Die Tomaten in kochendem Wasser ca. eine ½ min. brühen, abschrecken, vierteln, Haut und Kerne entfernen und in "Tomate concassée" schneiden.

Schritt15

Danach in etwas Butter mit der Petersilie nur ganz kurz anschwanken.

Schritt16

Der Fisch:

Schritt17

Die Lachforellenfilets waschen und in ca.50 g schwere Stücke schneiden.

Schritt18

Auf Küchentrepp abtupfen. salzen, pfeffern und mit einigen Tropfen Zitronensaft marinieren.

Schritt19

In heißer Butter und etwas Öl von beiden Seiten.1 - 2 min braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt20

Die Pfanne zurückziehen, 2 - 3 min. „ausruhen“, nicht übergaren, „schön glasig“ lassen.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Zunächst einen gebutterten Nudelboden mit einem guten EL Spinat anrichten und einige Krebschwänze oder Shrimps darüber geben, aufteilen.

Schritt23

Dann folgt ein weiterer Nudelboden, wieder etwas Spinat und Lachforelle und wieder ein Nudelboden.

Schritt24

Die übrige Krebschwänze und die Tomaten abwechselnd, Häufchenweise rund herum placieren und die Safran Soße verteilen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** blattspinat, hausgemacht, krebsschwänze, Lasagne, petersilie, safran, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-hausgemachte-lasagne-mit-lachsforelle/>