

Fischlasagne

Wer glaubt, dass eine leckere Lasagne mit Fleisch zubereitet werden muss, kennt wohl noch nicht dieses Rezept für Fischlasagne. Eine tolle Variante des beliebten Gerichts!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

2 EL	Rapsöl
650 g	Fische (nach Belieben)
50 g	Zwiebel
150 g	Wurzelgemüse ((Lauch, Karotten u. Sellerie))
0.5 Bündel	Petersilie
0.5 Bündel	Schnittlauch
100 ml	Weißwein
500 ml	Schlagobers
100 g	Mascarpone
2 TL	Gemüsebouillon
1 Packung	Lasagneblätter
50 g	Käse (geriebenen)
1 Prise	Tabasco
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Fischlasagne das Wurzelgemüse und die Zwiebel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Fisch ebenfalls klein würfeln. Petersilie und Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Käse reiben.

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Wurzelgemüse dazugeben und kurz anrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen und leicht einreduzieren lassen.
3. Nach und nach Schlagobers, die Mascarpone und das Gemüsebouillonpulver dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Fisch salzen und zu dem Gemüse geben. Petersilie und Basilikum unterrühren.
4. Eine Auflaufform abwechselnd mit einer Schicht Fischeisauce und Lasagneblatt füllen, auf die oberste Schicht den geriebenen Käse streuen. Ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Zur Fischlasagne schmeckt frischer grüner Salat.