Lachs-Lasagne mit Spinat

Geniale Kombination aus Lachs, Meerrettich und Spinat: Das Rezept für die Lachs-Lasagne mit Spinat muss man unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

600 g	Blattspinat (TK)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
600 g	Lachsfilet
4 EL	Frischen Zitronensaft
50 g	Butter
50 g	Mehl
500 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Schlagobers
1.5 EL	Meerrettich
16 Blätter	Lasagneblätter
100 g	Räucherlachs (frisch)
50 g	Gauda

Zubereitung

1. Für die **Lachs-Lasagne mit Spinat** zuerst den gefrorenen Spinat auftauen lassen (Packungsanleitung beachten), waschen und gründlich ausdrücken, anschließend pfeffern und salzen. Das Lachsfilet auf einen flachen Teller legen, gleichmäßig mit 2 Esslöffeln Zitronensaft einreiben, salzen und pfeffern, 15 Minuten ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl zugeben und schnell mit dem Schneebesen einrühren. Ständig weiterrühren, Schlagobers und Brühe zufügen. Die Sauce unter stetigem Rühren aufkochen lassen, dann ohne Deckel 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zum Schluss den Meerrettich mit einrühren, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Topf vom Herd nehmen

3. Den Backofen auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze (oder 180 Grad Heißluft) vorheizen. Eine Auflaufform (etwa 20 x 30 Zentimeter) einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Boden der Form mit einer dünnen Schicht Sauce bestreichen, darüber vier Lasagneblätter verteilen und mit der Hälfte des Spinats bedecken. Mit einer weiteren Saucenschicht und einer Lage Lasagneblätter fortfahren.

4. Darauf die Lachsfilets platzieren, noch einmal Sauce und Lasagneblätter schichten. Nun den restlichen Spinat verteilen, darüber die Räucherlachsscheiben legen, darüber wieder Sauce geben. Zum Abschluss eine letzte Lage Lasagne und die restliche Sauce verteilen. Den Gouda frisch reiben und den Auflauf damit bestreuen. Auf mittlerer Schiene rund 35 Minuten goldbraun überbacken. Sollte die Lasagne während des Backens zu stark bräunen, mit einem Stück Alufolie oder Backpapier abdecken.

Tipp

Die Lachs-Lasagne mit Spinat sieht noch appetitlicher aus, wenn man sie vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreut (siehe Bild).