

Anita Jollit | Hotel Restaurant Zum Ochsen in Durlach
 Kochkolumne *liveMagazin* September-Oktober 2011

Lachslasagne (für 4 Personen)

400 g Blattspinat
 1 fein gehackte Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss
 500 g Lachsfilet
 40 g Butter
 40 g Mehl
 1/4 l Gemüsebrühe
 1/4 l Milch
 2-3 EL fein gehackter Dill
 250 g Mozzarella
 Olivenöl für die Form
 16 Lasagnescheiben

Den Spinat putzen, waschen und etwas abtropfen lassen. Das Öl erhitzen und den Knoblauch darin andünsten, den Spinat zugeben und einige Minuten mitdünsten, bis er zusammenfällt, mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Das Lachsfilet kalt abrausen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Für die Bechamelsauce Butter und Mehl hellgelb anschwitzen, die Brühe und Milch aufgießen und mit dem Schneebesen kräftig rühren. Etwa 5-6 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat und Dill würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Eine ausreichend große Lasagne-Form mit Olivenöl ausfetten, eine Lage Lasagneblätter einlegen und Spinat, Lachs und Bechamelsauce darüber verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Als oberste Schicht Bechamelsauce auftragen. Lasagne mit Mozzarellascheiben belegen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 30-35 Minuten backen.

Pro Person: 862 kcal (3608 kJ), 49,6 g Eiweiß, 47,7 Fett, 58,9 g Kohlenhydrate

Anita Jollit | Hotel Restaurant Zum Ochsen in Durlach
Kochkolumne *liveMagazin* September-Oktober 2011

