

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 31.10.2018

Lachsforellen-Lasagne mit Spinatsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

4 Eier (Größe M)
Salz
450 g Nudelmehl
2-3 EL Olivenöl
Salz

Für die Lasagne

1 Lachsforelle (ca. 1000 g)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 EL Mehl
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond (oder Fischfond)
450 g Spinat (TK)
250 g Ricotta
200 g Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 Msp. Chilipulver
0,5 TL Zitronenschale, fein abgerieben
150 g Kürbisfruchtfleisch
50 g Parmesan

Für den Salat

200 g Baby-Spinat (frisch)
100 g Kürbisfruchtfleisch
2 Schalotten
1 Zitrone
50 g Kürbiskerne
0,25 Bund Dill
3 EL Olivenöl
2 EL grobkörniger Senf
2 EL Balsamessig, hell
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Eier verquirlen und salzen. Mehl und Olivenöl dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Eventuell 2–3 EL Wasser zugeben, falls der Teig zu fest ist. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Lasagne Lachsforelle von der Haut entfernen und in Streifen schneiden.



3. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl zugeben, verrühren und etwas anrösten. Wein unter Rühren, nach und nach zugeben, damit es keine Klumpen gibt. Mit dem Fond auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Den Spinat (gefroren) untermischen und ca. 5 Minuten garen, bis der Spinat aufgetaut ist.
5. Sauerrahm und Ricotta zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Chili und Zitronenabrieb würzen.
6. Kürbis grob raspeln. Parmesan fein reiben.
7. Teig mit der Nudelmaschine ca. 2-3 mm dünn ausrollen und zu rechteckigen Platten schneiden.
8. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform fetten.
9. Etwas Spinatmasse auf dem Boden der Form verteilen. Dann Nudelblätter darauf verteilen. Dann abwechselnd Spinatmasse, Nudelblätter, Lachsforelle und Kürbis schichten. Mit Nudelblättern und Spinatmasse abschließen. Parmesan darüberstreuen.
10. Lasagne auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten goldbraun backen.
11. Inzwischen für den Salat Spinat verlesen, abrausen und trockenschütteln. Kürbis grob raspeln, Schalotten abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Dill abrausen, trockenschütteln. Die Fähnchen abzupfen und fein schneiden. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
12. In einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen. Schalotte darin andünsten. Mit Zitronensaft und Essig ablöschen und verrühren. Senf untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Lasagne aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dressing noch warm über den Babyspinat geben und mischen. Dill und geröstete Kürbiskerne darüber geben und servieren.