

Kochen mit Klaus

Wirsing-Lachs-Lasagne

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 Wirsingkopf (800 g), 500 g Wildlachsfilet, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen
- Salz, Pfeffer, Butter, Zitronensaft, 6 EL Mehl, 800 ml Milch, Muskat,
- 3 EL Tomatenmark, 250 ml Gemüsebrühe, 1 Dose geh. Tomaten,
- 2 EL ital. TK-Kräuter, 12 Lasagneplatten, 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen, waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln u. klein würfeln. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Wirsingstrunk u. große Rippen entfernen, Wirsing in Streifen schneiden, in heißem Wasser 6-8 Min. blanchieren u. gut abtropfen lassen.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter anschwitzen. Tomatenmark mitbraten, 2 EL Mehl einrühren, mit Tomaten u. Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. 60 g Butter in einem Topf zerlassen, restl. Mehl einrühren u. mit Milch nach u. nach verdünnen bis eine cremige Béchamel entsteht. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen.



3. Boden einer Auflaufform mit Tomatensauce bedecken, $\frac{1}{3}$ Wirsing u. Lachs darauf verteilen u. mit Béchamel bekleckern. 4 Lasagneplatten auflegen. Vorgang wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit Lasagneblättern u. Béchamel aufhören. Mit Käse bestreut bei 200°C im Ofen ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen!

