Lasagne mit Lachs, Spinat und Schinken

Zutaten für die Béchamelsoße (für 4 Personen):

· 50 g Butter
· 50 g Mehl
· 500 ml Sahne
· 1 Zehe Knoblauch
· 1 Prise Muskat
· 1,5 EL Olivenöl
· Salz
· Pfeffer

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren. Sahne unter Rühren nach und nach dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die Soße mit Muskat, durchgepresstem Knoblauch, Pfeffer, Salz und etwas Olivenöl würzen und zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen. Dabei immer gut rühren, damit nichts anbrennt. Die fertige Béchamelsoße beiseitestellen.

Zutaten für die Weißwein-Soße:

· 100 ml Weißwein
· 100 ml Sahne
· 1 Zehe Knoblauch
· Salz
· Pfeffer

Weißwein und Sahne in einen Topf geben und leicht erhitzen. Die Soße mit Pfeffer, Salz und durchgepressten Knoblauch würzen und ebenfalls beiseitestellen.

Zutaten für die Lasagne:

· 1 Packung Lasagneblätter
· 500 g Lachsfilet
· 6 Scheiben Kochschinken
· 400 g frischer Spinat
· 100 g Parmesan
· alternativ: Deich- oder Bergkäse
· Salz
· Olivenöl

Spinat gründlich waschen und die Wurzelansätze entfernen. Etwas Wasser in einem breiten hohen Topf erhitzen und leicht salzen. Die Spinatblätter darin portionsweise kurz blanchieren, auf ein Tuch legen und abtropfen lassen. Das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden, Hartkäse reiben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (circa 35 x 25 cm) mit etwas Butter oder Olivenöl einpinseln und Lasagneblätter darin auslegen. Eine Schicht Béchamelsoße darüber streichen und etwas Spinat darauf geben. Den Spinat mit geriebenem Käse bestreuen. Darauf Lachs- und Schinkenscheiben legen, dann wieder Béchamelsoße darüber geben. 1 bis 2 weitere Schichten hinzufügen - die Lasagne sollte nicht zu dick werden. Mit Lasagneblättern abschließen. Diese mit Käse bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Weißwein-Soße über die Lasagne und an die Ränder der Auflaufform gießen. 40 Minuten im Ofen garen. Nach 20 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren. Die obere Lasagneschicht sollte schön braun und knusprig sein, das Innere weich.

Lasagne in Stücke teilen und anrichten. Wer mag, serviert dazu einen fruchtigen Dip. Dafür frische Ananas in Stücke schneiden und mit etwas Chili und Olivenöl pürieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio
Sendetermin: 10.04.2023
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen