

Lasagne mit Lachs und Rucola

Zutaten für den Nudelteig (für 4 Personen):

- 500 g Mehl
- 4 Eigelb
- 2 ganze Eier
- 1 EL Olivenöl
- etwas Wasser
- 1 Prise Salz

Mehl, Eier und etwas Wasser in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und 1 Stunde ziehen lassen. In Stücke teilen, durch eine Nudelmaschine drehen und etwa 10-12 cm breite Lasagneblätter ausrollen. Statt einer Nudelmaschine lässt sich auch ein Nudelholz zum Ausrollen verwenden. Die Lasagneblätter in etwa 30-40 cm lange Stücke (entsprechend der Backform) schneiden und auf eine bemehlte Fläche legen.

Zutaten für die Lasagne:

- 1 kg (am Stück) Lachsfilet
- $\frac{3}{4}$ l süße Sahne
- 2 Bund Rucola
- 4 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 200 g geriebener Parmesankäse
- 0,2 l Weißwein
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 1 Prise Muskat
- Pfeffer
- Salz

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Lachsfilet waschen und bei Bedarf entgräten. Quer halbieren, sodass zwei dünne, breite Stücke entstehen. Die Lachsstücke auf die Breite der Lasagneblätter schneiden. $\frac{1}{2}$ l Sahne erhitzen und auf die Hälfte einkochen. Sie sollte jetzt cremig und nicht mehr flüssig sein. Den Rucola waschen und trocknen. Nach und nach mit etwas Olivenöl und einer Knoblauchzehe in einen Blitzhacker geben und grob zerkleinern. Die Rucolamasse in eine Schüssel füllen und etwas salzen.

Eine feuerfeste Form mit Olivenöl bestreichen. 1 Lasagneblatt hineinlegen und mit Lachsstücken belegen, mit etwas eingekochter Sahne bestreichen und salzen. Eine Schicht Rucola hinzugeben und mit der Sahne beträufeln. Die Rucola-Masse mit Parmesankäse bestreuen und mit Muskat sowie Salz würzen. 1 weiteres Lasagneblatt darauflegen und mit Lachs bedecken. Den Fisch salzen und mit der Sahne bestreichen. Schinkenscheiben, Rucola, Parmesan und Sahne hinzufügen und mit einem Nudelblatt abschließen.

Die Lasagne lässt sich nach Belieben um weitere Etagen erhöhen. Auf das abschließende Nudelblatt wieder Sahne, Parmesankäse und etwas Olivenöl träufeln. Etwas Weißwein und die restliche Sahne in die Form gießen und eine angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen. Die Lasagne sollte nicht mehr als 1 cm in der Flüssigkeit stehen. 20 Minuten im Ofen backen.

Zutaten für den Mango-Dip:

- 2 Mango
- 1 Chilischote
- Olivenöl
- Salz

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und grob hacken. Mangofleisch, Chili und etwas Olivenöl in einen Behälter geben und mit einem Pürierstab zu einem Dip aufmixen. Mit etwas Salz abschmecken.

Anrichten:

Die Lasagne in Stücke schneiden und mit etwas Sud auf Teller geben. Dazu den Mango-Dip servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 11.02.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass und Bettina Tietjen

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