

Forellenlasagne mit Kräutersauce

8 Lasagne-Teigplatten
300 g Forellenfilet ohne Haut
1/2 l Sahne
1 Schalotte, fein geschnitten
1/2 TL Koriander, gemahlen
2 Salbeiblätter, fein geschnitten
1 EL Sauerampfer, fein geschnitten
1 EL wilden Schnittlauch, fein geschnitten
1/8 l Gemüsebrühe
1 EL Mehlbutter
Saft einer (ca.) halben Zitrone
Pfeffer, Salz, Muskat
Butter zum Anbraten

Die Forellenfilets in Streifen schneiden und mit 1/4 l Sahne, Koriander und etwas Salz in einen Cutter geben und zu einer Farce verarbeiten.

Für die Sauce Schalotten in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, mit Brühe und Zitronensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Dann Mehlbutter untermischen und die Sauce binden. 1/4 l Sahne, Salbei, Sauerampfer und Schnittlauch untermischen und kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die Lasagneblätter in Salzwasser bissfest kochen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, Lasagneblätter einlegen, etwas Farce darauf geben und mit Sauce begießen. Darauf wieder Lasagneblätter, Farce, Sauce und die letzten Teigplatten geben.

Mit der restlichen Sauce übergießen und bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 20 Minuten im Ofen garen.