

## Gambas im Lasagneblatt mit Safransauce und Fenchel

150 g Hartweizenmehl  
1 Ei  
1 Eigelb  
8-10 Gambas  
1 Schalotte, fein geschnitten  
1/8 l trockener Weißwein  
250 ml Fischfond  
2 EL Noilly Prat  
2 EL Crème double  
1 Msp Safran  
1 Msp Kurkuma  
etwas Zitronensaft  
1/2 Möhre  
1/4 Lauchstange (hellgrüner Teil)  
1 Fenchelknolle mit Grün  
1-2 TL Pernod  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
Butter

Für die Lasagneplatten Hartweizenmehl, Ei, Eigelb, 1/2 TL Salz und 1 EL Öl miteinander verkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Dann mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz dünn ausrollen. 6 Lasagneplatten ausschneiden, diese auf einem Küchentuch ausbreiten und beiseite stellen.

Die Gambas schälen, den Darm entfernen und unter fließendem Wasser abspülen. Trockentupfen und kalt stellen.

Für die Sauce die Schalotte in heißer Butter kurz anschwitzen, Wein, Fond und Noilly Prat angießen und etwas einkochen lassen. Crème double untermischen und mit Safran, Kurkuma, etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren 1 EL eiskalte Butter mit einem Mixstab unterschlagen.

Möhre und Lauchgrün in kleine Würfelchen schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in einer Pfanne mit wenig heißer Butter kurz schwenken und nachwürzen.

Die Fenchelknolle ohne Grün längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter und 1 EL Öl anschwitzen und langsam bissfest garen. Mit Salz und Pernod abschmecken.

Die Gambas in Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln und noch etwas nachziehen lassen.

Die Lasagneplatten 3 Minuten in Salzwasser kochen. Dann Lasagneplatten, Sauce, Gambas und Fenchelscheiben übereinanderschichten. Mit Möhren- und Lauchwürfelchen bestreuen und mit Fenchelgrün dekorieren.