

Fischlasagne mit Bärlauchpesto

Kategorien: Teigware, Lasagne, Fisch

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Fischfilet nach Wahl; Zander, Dorsch
9		Lasagne-Platten
500	Gramm	Tomaten
100	Gramm	Bärlauch
4		Schalotten
2		Knoblauchzehen
200	ml	Weißwein
80	ml	Trockener Wermuth
100	Gramm	Parmesan
40	Gramm	Pinienkerne
150	ml	Olivenöl
100	ml	Sahne
2	Essl.	Tomatenmark
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Pesto: Den Bärlauch (o. Basilikum) mit Salz und Olivenöl in einem Mixer ganz fein pürieren, dann erst die Pinienkerne zugeben. Noch einmal kurz mixen.

Die Masse in eine Schüssel geben und den geriebenen Parmesan (3 EL übrig behalten) einrühren.

Tomatensauce: Gewürfelte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Die geviertelten Tomaten hinzugeben, mit Wermuth ablöschen. Salzen, pfeffern, evtl. ein Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Weißwein auffüllen. Eine Viertelstunde köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Jetzt die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Nach Bedarf abschmecken.

Käsesauce: Sahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Parmesan einrieseln lassen, kurz mixen. Fischfilets entgräten, von der Dicke her halbieren (so dass aus einem 1 cm dicken Filet zwei Scheiben von je 0,5 cm entstehen). Mit Salz und Pfeffer würzen.

In eine feuerfeste Form wie folgt aufschichten: Tomatensauce, 3 Lasagneblätter, Fischfilet, Pesto, Käsesauce. Und wieder von vorn beginnen. Zuletzt Lasagneblätter mit der restlichen Tomatensauce begießen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen. Für 25 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben (Umluft 20 Minuten).

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann