



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de**

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats

März 2008

Meeresfrüchte-Lasagne

Für 4 Personen:

0,5 kg weißes, festes Fischfilet (Steinbeißer, Seeteufel oder Leng)
0,5 kg Riesengarnelen roh
250 gr. Jakobsmuschelfleisch (frisch oder gefrostet)
400 gr. Lasagneblätter (ohne vorkochen)
1 Porreestange (nur das Weiße, in dünne Scheiben geschnitten)
125 gr. Butter, 80 gr. Mehl
0,5 l Milch, 0,5 l Weißwein
125 gr. geriebener Käse (Cheddar oder Emmentaler oder Greyerzer)
80 gr. Geriebener Parmesan
125 ml Sahne
2 EL frische gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, evtl. Muskat

Die Filets in gleiche, kleinere Stücke zerteilen. Die Garnelenschale entfernen, Garnelen längs halbieren. Die Jakobsmuscheln evtl. quer halbieren.

Butter bei schwacher Hitze im Topf schmelzen, Porree darin etwas weich dünsten. Mehl hinzugeben und min. 1 min. rühren, bis es hell aufschäumt. Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren nach und nach Milch und Wein zugeben. Köcheln lassen bis die Sauce eindickt (Rühren!). Vom Herd nehmen und 2 min. ziehen lassen, dann den geriebenen Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Muskat würzen. Backofen auf 180° vorheizen, eine flache Auflaufform gut einfetten und mit einer Lage Lasagneblätter belegen. Die Hälfte der Meeresfrüchte und die Hälfte der Sauce darauf verteilen. Mit einer Schicht Lasagne belegen. Das Ganze wiederholen. Oben drauf dann die Sahne, den Parmesan und die Petersilie verteilen.

30 – 35 Minuten backen, bis der Käse gut verlaufen bzw. gebräunt ist. Mit frischem Salat servieren!