

Spargel-Lachs-Lasagne

für 2 / 4 Personen

Zutaten:		
für 4 Personen	für 2 Personen	
800 g	600 g	grüner Spargel
1 Prise	1 Prise	Salz
1 Prise	1 Prise	Zucker
300 g	250 g	Lachs (Tiefgekühlt)
3 EL	3 EL	Butter
300 ml	250 ml	Milch
50 ml		Weißwein
1 Msp.	1 Msp.	Muskat
1 EL	1 TL	Estragon (Tiefgekühlt)
10	8	Lasagneplatten
150 g	150 g	geriebener Käse
		Fett für die Form

Spargel putzen und das untere Drittel abschneiden. In Salzwasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter ca. 3 Minuten kochen und abgießen. Das Spargelwasser aufbewahren.

Lachs auftauen lassen, würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Béchamelsauce restliche Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben, anschwitzen, mit Milch, Weißwein und 400 ml Spargelwasser ablöschen. Unter Rühren aufkochen lassen. Sauce mit Muskat, Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten und abwechselnd Béchamelsauce, Spargel, Lachs und Lasagneplatten einschichten. Die letzte Schicht sollte aus Lasagneblättern und Sauce bestehen.

Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 45 Min. garen.

Nach Wunsch mit frischem Estragon angerichtet servieren.