

Lachs - Lasagne und Garnelen, mit Kohlrabi und Fenchel auf Krebsrahm.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Lasagne als kleine Vorspeisen Portion

Zutaten

- 400 g küchenfertiges Lachsfilet
- 8 Garnelen / Prawns
- 2 kleine, junge Kohlräbchen
- 2 Fenchel
- 2 - 3 Schalotten
- 150 g gewürfeltes Suppengemüse aus: Möhre, Zwiebeln, Lauch, Sellerie
- 1 Zitrone
- Ewas Butter
- 30 g Krebsbutter
- 1 Tl Tomatenmark
- 1/8l trockener Weißwein
- 1/4 l Fischfond
- 2 cl Cognac
- 1/8l Sahne
- 1/8l Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Cayennepulver
- 1 - 2 Tl Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Kohlrabi schälen und im Ganzen in Salzwasser mit etwas Butter

Schritt3

„al dente " kochen. Kalt abschrecken und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.

Schritt4

Den Fenchel putzen, waschen und in Steifen schneiden.

Schritt5

In Butter mit den gewürfelten Schalotten anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt6

Die Garnelen ganz von den Schalen befreien, verwahren, werden für die Krebsrahmsoße gebraucht.

Schritt7

Den Darm auf der Rückenseite entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen, nur "ganz kurz" auf beiden Seiten braten, waagrecht halbieren.

Schritt8

Das Lachsfilet in Scheiben schneiden. (Ev. haben sie es aber schon geschnitten eingekauft)

Schritt9

Der Soßenansatz:

Schritt10

Die Garnelenschalen in der Krebsbutter anschwitzen und etwas grob gewürfelte Schalotten, Möhren, Staudensellerie und Lauch dazu geben. Mit 1 Tl Tomatenmark anschwitzen und mit Cognac flambieren.

Schritt11

1 - 2 Tl Mehl hinzufügen, mit Weißwein und etwas Fischfond aufgießen, 10 -15 Minuten köcheln lassen.

Schritt12

Passieren, die Sahne und Cremè fraiche dazu geben, mit Salz, Chili oder Cayenne nachschmecken, etwa reduzieren. Mit etwas kalter Butter aufmixen.

Schritt13

Schritt14

Nun geht es an die Zusammenstellung der Lasagne, die

Schritt15

„Sandwich ähnlich “aufgebaut wird:

Schritt16

Eine Kohlrabi Scheibe als Boden in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen. Darauf folgt ein Esslöffel Fenchelgemüse und 2 / 2 Garnelen. Wiederum eine Kohlrabi Scheibe und Fenchelgemüse und sowie eine Scheibe Lachs, usw.

Schritt17

Zwischendurch immer wieder leicht mit Salz Chili oder Cayenne und einigen Tropfen Cognac würzen / marinieren

Schritt18

Alles im Backofen, unter Silberfolie abgedeckt bei 160 °, 10-15 min. erhitzen, garen.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die "Lachslasagne" auf einem großen, dekorativen Teller anrichten und mit der Krebssoße übergießen.

Schritt21

Einen Dillzweig als "Dekor" ev. ein "Blätterteigkissen" als leichte, schicke Beilage dazu setzen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** ausgefallen, lecker, leicht, schick

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-lasagne-und-garnelen-mit-kohlrabi-und-fenchel-auf-krebsrahm/>