

## 19. Kalenderwoche 2016

# REZEPTE

## Spinat-Lasagne mit Lachs

### Zutaten:

für 4 Portionen



600-800 g Lachsfilet ohne Haut  
Saft und Schale von 1/2 Zitrone  
2 TL Honig  
800 g Spinat  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Öl

60 g Butter  
50 g Mehl  
250 ml Gemüsebrühe, heiß  
400 ml Milch, warm  
100 ml Sahne  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Muskatnuss  
2-3 EL körniger Senf  
4 Stiele Thymian  
250 g Lasagneplatten  
2 EL Semmelbrösel  
50 g Parmesan, gerieben

### Zubereitung:

ca. 30 Min. + Backzeit: 35-40 Min.

Lachsfilet abspülen, trockentupfen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden.  
Zitronensaft und Zitronenschale und Honig verrühren, Lachs damit beträufeln.  
Spinat putzen. Die groben Stiele entfernen, Spinat gut abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln  
Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Spinat zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Spinat kräftig salzen und pfeffern.  
50 g Butter schmelzen, Mehl unterrühren.  
Brühe, Milch und Sahne mischen. Nach und nach unter die Mehlbutter rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sauce ca. 3 Minuten köcheln lassen. Von 3 Stielen Thymian die Blättchen abzupfen. Mit dem Senf unter die Sauce rühren. Etwas Sauce in einer Lasagneform (ca. 33 x 22 x 6 cm) auf dem Boden verstreichen. Dann mit Lasagneplatten belegen. Jetzt abwechselnd Spinat, Lachs und Lasagneplatten mit je etwas Sauce einschichten. Mit Nudeln und übriger Sauce abschließen. Parmesan und Semmelbrösel mischen, darüber streuen. Übrige Butter darauf verteilen. Lasagne im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) goldbraun backen. Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. Mit dem übrigen Thymian dekorieren.

## Rhabarberkuchen mit Schmand

### Zutaten:

für 12 Stücke



250 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
25 g gemahlene Mandeln  
1 Ei  
125 g Butter  
600 g Rhabarber  
125 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
250 g Schmand  
4 Eier  
1 Pk. Puddingpulver  
Vanillegeschmack  
2 EL Paniermehl

1 EL Puderzucker

### Zubereitung:

ca. 30 Min. + Kühlzeit: 1 Stunde + Backzeit: 50 Minuten

Mehl, 75 g Zucker, 1 Pk. Vanillin-Zucker, Salz, Mandeln, 1 Ei und Butter in Flöckchen zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. kühlen. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Backofen auf 175° vorheizen. 125 g Zucker, 1 Pk. Vanillin-Zucker, Schmand, 4 Eier und Puddingpulver verrühren.  
Gekühlten Mürbeteig in eine gefettete Backform (28 cm) geben, dabei 2 cm Teig an den Rand drücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit 2 EL Paniermehl oder gem. Mandeln bestreuen. Rhabarber darauf geben und den Schmand-Guss darüber gießen. Kuchen im Backofen 35 Min. backen, dann mit Alufolie abdecken und weitere 20 Min. fertig ausbacken. Auskühlen lassen und vor dem servieren den Rand mit 1 EL Puderzucker bestäuben.