



Lachs-Cannelloni

ZUTATEN

Salz

4 Lasagneblätter grün

4 Tranchen Lachsfilets roh, à je
ca. 80 g

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 dl Doppelrahm

1 dl Gemüsebouillon

1/2 Bund Dill

40 g Parmesan gerieben

Butter für die Form

NÄHRWERT

Pro Portion

705 kKalorien

2949 kJoule

19g Kohlenhydrate

42g Eiweiss

49g Fett

Erschienen in

2-3 | 2009, S. 23

ZUBEREITUNG

- 1** In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Salzen. Dann die Lasagneblätter hineingeben und bissfest garen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Die Lasagneblätter sorgfältig herausheben und in die Schüssel geben; auf diese Weise kleben sie nicht aneinander.
- 2** Während die Lasagneblätter garen, wenn nötig dunkle oder graue Stellen an den Lachstranchen sorgfältig abschneiden. Mit frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen.
- 3** Doppelrahm und Bouillon in eine kleine Pfanne geben und um etwa 1/3 einkochen lassen.
- 4** Inzwischen einige Dillblättchen für die Garnitur beiseitestellen. Restlichen Dill fein hacken.
- 5** Die Hälfte des Käses zur Sauce geben und unter Rühren schmelzen lassen. Den Dill beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Beiseite-, aber nicht kühl stellen.
- 6** Die Lasagneblätter auf ein Küchentuch geben und trockentupfen. Dann jeweils 1 Lachstranche in 1 Lasagneblatt wickeln. Nebeneinander in eine ausgebutterte Gratinform legen. Kühl stellen.
- 7** Die Zubereitung
- 8** Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 9** Die Sauce nochmals aufkochen. Über die Lachstranchen verteilen und alles mit dem restlichen Käse bestreuen.
- 10** Die Lachs-Cannelloni im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 10–12 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit den Dillblättchen garnieren. Sofort sehr heiss servieren.