

Gebackene Fischlasagne mit Thymian-Kerbelsauce

ZUBEREITUNG

Strudelteig in 32 Quadrate (10 x 10 cm) schneiden, auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen, davon 8 Quadrate mit Parmesan bestreuen und im Rohr bei 180 °C ca. 8-10 Min. goldbraun backen. Für die Fülle Fischwürfel würzen und mit Zitronensaft marinieren. Zwiebeln in Öl andünsten, Gemüsewürfel dazu geben und gut durchrösten. Restliche Zutaten beigeben, würzen und Gemüse weich dünsten, Fisch dazugeben und in der Sauce 5 Min. gar ziehen. Für die Sauce Zwiebeln in Öl andünsten, mit Weißwein, Noilly-Prat und Fischfond aufgießen, kurz kochen lassen, pürieren, Thymian und Kerbel dazugeben und 5 Min. ziehen lassen. Mit kaltem QimiQ montieren. Pro Portion 4 Teigblätter abwechselnd mit Fischfülle 1/2 cm hoch bestreichen. Das Teigblatt mit Parmesan zum Schluss aufsetzen und mit Thymian-Kerbelsauce servieren.



ZUTATEN

2 Blätter Toni Kaiser
Vollkorn-Strudelteig (360 g)

1 EL Pflanzenöl

1 Ei

4 EL frisch geriebener Parmesan

600 g Fischfilet in Würfel geschnitten (z.B.: Seeteufel)

Kotányi Meersalz

Pfeffer

Zitronensaft

100 g Zwiebeln fein gehackt

300 g Gemüsewürfel (Stangensellerie, Karotten, Zucchini)

2 Knoblauchzehen fein gehackt

2 gestr. TL Tomatenmark

1/8 l Weißwein trocken

1/8 l Fischfond

2 EL Petersilie fein gehackt

Kotányi Meersalz

120 g Zwiebeln fein gehackt

3 EL Pflanzenöl

1/8 l Weißwein trocken

80 ml Noilly Prat (Wermut)

750 ml Fischfond

250 g QimiQ

2 EL Thymian fein gehackt

4 EL Kerbel fein gehackt