

## Rezept

# Lasagne mit Garnelen und Oktopus

Ein Rezept von Lasagne mit Garnelen und Oktopus, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Blattspinat (TK)	<b>400 g</b> küchenfertiger Oktopus
<b>600 g</b> rohe geschälte Garnelen	<b>80 g</b> Butter
<b>300 g</b> Kabeljaufilet	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>1</b> Zwiebel
<b>6 EL</b> Mehl	<b>200 ml</b> Weißwein
<b>1 l</b> Fischbrühe (oder Fischfond)	<b>250 g</b> Crème fraîche
<b>1 TL</b> Zucker	<b>2 EL</b> Zitronensaft
ein paar Spritzer Worcestershiresauce	<b>1</b> Eigelb
Öl für die Form	<b>400 g</b> Lasagneblätter (vorgekocht oder getrocknete, die nicht vorgekocht werden müssen)
Butterflöckchen zum Belegen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

## Zubereitung

1. Den Spinat auftauen lassen. Den Oktopus mit Salzwasser bedeckt im Schnellkochtopf in etwa 10-15 Min. weich kochen, herausnehmen, häuten (Step 1) und klein schneiden. Die Garnelen in 1 EL Butter ganz kurz von allen Seiten anbraten. Das Kabeljaufilet in kleine Stücke schneiden. Alles miteinander vermischen, salzen, pfeffern und beiseite stellen.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. Restliche Butter aufschäumen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Das Mehl einrühren, kurz anschwitzen, mit Weißwein und Fischbrühe ablöschen. Crème fraîche einrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei milder Hitze 20 Min. einkochen lassen.
3. Die Sauce mit Zucker, Zitronensaft und Worcestershiresauce würzen, mit Eigelb legieren und nicht mehr kochen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Spinat ausdrücken.
4. Eine flache ofenfeste Form dünn ausfetten und etwas von der Sauce auf dem Boden verteilen. Eine Schicht Lasagneblätter einlegen. Auf die Teigblätter eine Lage Fisch-Meeresfrüchte-Mischung geben und diese mit Spinatblättern bedecken (Step 2).
5. Darauf wieder Teigblätter, Fisch-Meeresfrüchte-Mischung und Spinat geben. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Lage sollen Teigblätter sein, die mit der restlichen Sauce begossen werden. Butterflöckchen darüber verteilen (Step 3).

6. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in etwa 40 Min. goldbraun backen. Heiß in der Form servieren.