

# Offene Lasagne mit Lachs, Spinat und pochiertem Ei

## Für zwei Personen

### Für die Lasagne-Platten:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	50 g Hartweizengrieß
110 g Mehl, 405	1 EL Olivenöl	Salz

### Für den Lachs:

300 g Lachsfilet	1 Zitrone, Saft, Abrieb	50 g Butter
50 ml Olivenöl	1 Zweig glatte Petersilie	4 Salbeiblätter
1 Zweig Minze	1 Zweig Dill	Salz, Pfeffer

### Für den Spinat:

300 g Babyspinat	1 rote Zwiebel	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft, Abrieb	30 g Butter
1 TL flüssiger Honig	2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

### Für das pochierte Ei:

2 Eier	4 EL weißer Essig
--------	-------------------

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan	1 EL flüssiger Honig	1 Zweig Dill
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Minze	

### Für die Lasagne-Platten:

Alle Zutaten, bis auf den Schnittlauch, mit einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten lassen. Teig herausnehmen und mit der Hand zu einer Kugel formen. Diese in Folie eingewickelt kurz in den Kühlschrank geben und kaltstellen. Anschließend mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) sieben bis acht Kreise des Teiges ausstechen. Schnittlauch kleinschneiden und über den Platten verteilen. Mit einem Nudelholz einarbeiten. Die Platten in kochendem Salzwasser für 3-4 Minuten garkochen lassen.

### Für den Lachs:

Butter und Olivenöl zusammen in einer Pfanne erhitzen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Minz-, Dill- und Petersilienzweige sowie Salbeiblätter mit in die Pfanne geben und zum Schluss mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Lachs aus der Pfanne nehmen.

### Für den Spinat:

Zwiebel, Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden.

Anschließend in Butter anschwitzen. Babyspinat dazugeben und kurz mitbraten. Schnittlauch kleinschneiden, Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren zum Spinat dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Ggf. Honig hinzufügen, wenn der Knoblauchgeschmack zu intensiv ist.

### Für das pochierte Ei:

3 Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen. Eier jeweils in eine Tasse geben und sanft in das Wasser hineingleiten lassen. 2  $\frac{1}{2}$  Minuten ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch flüssig ist.

Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchentuch

abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht in folgender Reihenfolge anrichten: Spinat, Nudelplatte, Spinat, Nudelplatte, Spinat, Lachs, pochiertes Ei. Petersilie und Dill feinhacken. Minzblätter abzupfen. Kräuter zum Garnieren nutzen. Honig über den Lachs geben. Parmesan grob drüber raspeln.

Hanni Kirchhuber am 26. Mai 2025