

Pastashop24.de

Lachs-Cannelloni gratiniert

Zutaten für 4 Personen:

8 Lasagneblätter
500g frisches Lachsfilet (ohne Haut)
3 Eigelb
50ml trockener Weisswein
100g flüssige Butter
Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer
Saft von einer halben Zitrone
2 EL geschlagene Schlagsahne
frischer geriebener Parmesan



Zubereitung:

Lasagneblätter in Salzwasser bissfest kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Lachsfilet trockentupfen, in 8 gleichgrosse Stücke schneiden und mit jeweils einem Lasagneblatt umwickeln.

Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen und die Lachsrollen nebeneinander hineinsetzen. Backofen auf 200° Oberhitze vorheizen.

Eigelbe und Weisswein in einer Schüssel über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen und die flüssige Butter langsam in dünnem Strahl dazugossen. Schüssel vom Herd nehmen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Zitronensaft abrunden. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Sauce über die Lachsrollen geben und mit Parmesan bestreuen. Bei 200° ca. 10 bis 15 Minuten goldgelb überbacken.