



# Schlohs Spargelhof



## SPARGELLASAGNE

4 Lachsfilet (ca. 600 g), 1 kg Spargel, Lasagneplatten, 300 g Blattspinat, 3 Schalotten, 5 EL Mehl, 6 EL Butter, 500 ml Milch, 400 ml Orangensaft (evtl. frisch gepresst), 100 ml Sahne, 2 Eigelb, 2 EL frischer Estragon oder 1 EL getrockneter Estragon, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 50 g geriebener Käse

Das Lachsfilet waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft säuern, mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 2x3 cm große Würfel schneiden. Den Spargel schälen, in Stücke schneiden, Spargelköpfe zur Seite legen. Wasser mit einer kräftigen Prise Salz und etwas Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel hineingeben, die Spargelköpfe etwas später hinzufügen und 5 Min. kochen lassen. Den Spargel nach dem Kochen auf ein Sieb geben, das Spargelwasser dabei auffangen. Den Blattspinat nur zum Auftauen in wenig kochendes Wasser geben, mit Muskat und Pfeffer würzen.

Die Butter in einer Kasserolle schmelzen lassen, klein gewürfelte Schalotten hinzufügen, 2 Minuten andünsten lassen. Mehl darüber sieben und unter ständigem Rühren etwas anschwitzen. Nach und nach die Milch, 250 ml Spargelsud und zum Schluss den Orangensaft unterrühren. Das Eigelb und die Sahne gut verquirlen und etwa eine Tasse heiße Bechamelsauce darunterrühren. Diese Mischung zur Bechamelsauce zurückgeben, einige Minuten köcheln lassen. Sehr kräftig mit Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken, den gehackten Estragon hinzufügen (getrockneter Estragon kann schon früher mitgekocht werden). Die Bechamelsauce darf nicht zu flüssig sein.

Lasagneform füllen:

Sauce, Nudelplatten, Spargel  
Sauce, Nudelplatten, Lachsfilets, Spinat,  
Sauce, Nudelplatten, Spargel,  
Sauce, Nudelplatten, Spinat, Sauce.

Nach Belieben mit Butterflöckchen und geriebenem Käse bestreuen. Wer es besonders käsig möchte, kann auch die einzelnen Schichten mit Käse bestreuen