


**Kochen
mit Globus**



**Lachs in gebratener
Walnuss-Lasagne
mit Kürbis und Apfel**



Zutaten:

500 g Kürbis (vorzugsweise Muskat oder Butternut)	etwas Currypulver Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	400 g Nudelteigblätter (gegart aus dem Kühlfach)
20 g Butter	80 g Walnuskerne
1 TL Honig	40 ml Olivenöl
2 Äpfel	20 g Butter
80 ml Weißwein	1 Bund Majoran oder Oregano
200 ml Fischfond	
200 g Schmand	
4 Stücke Lachs (je ca. 150 g)	

Dazu passt: Ein kräftiger Weißwein wie Grauburgunder Spätlese/Barrigue

 4 Pers.

 35 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und ca. 1 cm stark würfeln.

Zwiebeln pellen, fein würfeln.

Kürbis und Zwiebeln in einem flachen Topf mit Butter und Honig anschwitzen und unter Rühren 5 Minuten braten. Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse auch etwa 1 cm stark würfeln. Zum Kürbis geben, kurz mitbraten und dann nach und nach mit Weißwein und Fischfond ablöschen und aufkochen. Mit dem Schmand binden und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Ofen auf 120 °C vorheizen. Für eine höhere Luftfeuchtigkeit, stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit etwas Wasser in den Ofen.

Lachs auf Backpapier setzen und mit Salz, Curry und Pfeffer würzen. In den Ofen geben und 12 Minuten garen.

Nudelteigblätter in 10 × 10 cm große Stücke schneiden.

Walnüsse in Butter und Öl leicht rösten. Die Nudelblätter nacheinander darin kurz braten, danach warmhalten.

Kürbisgemüse zuerst auf einem Teller anrichten, dann darauf den Lachs setzen.

Nudelteigblatt auf den Lachs legen und mit den Nüssen bestreuen.

Mit Majoran oder Oregano dekorieren.

