



# OBG'SCHMECKT

DIE ETWAS ANDERE KOCHSHOW MIT WOIFE & OLIVER

## *Offene Fischlasagne à la Woife (Für 4 Personen)*



ZEILER

### **Lasagne**

500 g Lasagneplatten (wenn möglich frisch) – kochen – rund ausstechen

### **Weissweinsauce**

200 ml Fischfond  
100 ml Weisswein  
100ml Sahne  
Saft von einer Biozitrone  
Salz – Pfeffer – Muskat

### **Fisch**

4x 50g Biolachsfilet  
4x 50g Buttermakrelenfilet oder Steibutt, Kabeljau, Petersfisch  
8 Stk Garnelen (Grösse 8/12)  
Salz – Pfeffer – Rosmarin  
100g Baby – Strauchtomaten  
Olivenöl zum Anbraten

### **Blattspinat**

300 g Blattspinat frisch  
1x Schalotte oder kleine Zwiebel zum Anschwitzen  
1 EL Butter zum Anbraten  
Salz – Pfeffer – Muskat – Koblach  
Etwas Zitronensaft  
Olivenöl zum Anbraten

**Auf Wunsch etwas geriebener Parmesan zum überbacken !!!**