

## Aufgetischt

### Offene Lasagne von Atterseefischen mit Safranschaum und Brunnenkresse



#### Zutaten für 4 Personen:

Nudelteig: 100 g glattes Mehl, 100 g griffiges Mehl, 3 Eidotter, 1 ganzes Ei, Olivenöl, Salz

#### Zubereitung:

Aus der Masse einen festen Teig arbeiten und ca. eine Stunde rasten lassen. Mit der Nudelmaschine auf der dünnsten Stufe ausrollen und mit einem Ausstecher 11 cm Durchmesser 12 Kreise ausstechen. Bis zur Weiterverarbeitung in den Tiefkühler legen.

Filets von Forelle, Bachsaibling und Reisanke vorbereiten - kann man beim Fischer filetiert kaufen. Gemüse julienne schneiden.

Safranschaum: Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Schlagobers dazugeben und köcheln lassen. Safran mit wenig Weißweinessig und lauwarmen Wasser anweichen. Mit der Sauce aufgießen und mit dem Stabmixer aufschlagen.

Karotten, gelbe Karotten und Lauch sehr fein schneiden und im Salzwasser bissfest kochen.

Die Fische in Stücke schneiden und vorsichtig anbraten. Die Nudelblätter al dente kochen und in Butter schwenken.

Ein Nudelblatt einlegen. Die Fische ohne Haut auflegen. Ein weiteres Nudelblatt darauf schichten. Das abgeschmeckte Gemüse darauflegen und das letzte Nudelblatt wieder darauf. Nun das Ganze mit aufgeschlagenen Safranschaum übergießen und mit Brunnenkresse garnieren.