

# Johann Lafer | Seeteufel-Lasagne mit Tomaten-Oliven-Sauce

---

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Lasagneplatten:

- 160 g Mehl
- 3 TL Tomatenmark
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Mehl zum Bestäuben
- Olivenöl zum Beträufeln

### Für die Füllung:

- 500 g Seeteufelfilet ohne Haut
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 300 g Kirschtomaten
- 80 g schwarze Oliven ohne Stein
- 5 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Basilikumblätter
- Öl für den Gefrierbeutel

### Außerdem:

100 g Parmesan

### Zubereitung:

Für die Lasagneplatten Mehl mit Tomatenmark, Ei, Öl und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kühl stellen.

Für die Füllung das Seeteufelfilet waschen, trocken tupfen und in 36 dünne Scheiben schneiden. Portionsweise in einen leicht geölten Gefrierbeutel legen und vorsichtig flach klopfen.

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen Tomaten und Oliven halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Tomaten und Oliven zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen. Basilikum waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und untermischen.

Den Nudelteig in Portionen teilen und mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Nudelplatten dabei immer wieder mit Mehl bestäuben. Teigplatten in 16 gleich große Rechtecke schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser 2 – 3 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Öl beträufeln.

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Seeteufelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Lasagneplatten abwechselnd mit den Fischescheiben portionsweise auf ofenfesten Tellern anrichten. Dabei mit einer Lasagneplatte beginnen, mit 3 Seeteufelscheiben belegen und mit etwas Tomaten-Oliven-Sauce bestreichen. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Dabei mit einer Lasagneplatte abschließen. Restliche Tomaten-Oliven-Sauce auf der Lasagne verteilen.

Lasagne im Backofen ca. 5 – 8 Minuten garen.

Vor dem Servieren geriebenen Parmesan über die Lasagne streuen und nach Belieben mit Basilikum garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 21.07.2007*

*Prominente Gäste: Birgit Schrowange & Roberto Blanco*