

Lasagne-Türmchen, Béchamel-Schaum, und Feldsalat

Für zwei Personen

Bolognese:

250 g Rinderhackfleisch	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle	1 Karotte
150 ml passierte Tomaten	1 Zwiebel	100 ml Rotwein
3 EL ital. Kräuter	1 Prise Zucker	Öl
Salz	Pfeffer	

Basilikum-Schaum:

50 g Butter	300 ml Milch	1 EL weißer Balsamicoessig
25 g Mehl	1 EL Lecithin	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Nudelplatten:

100 g Mehl, 405	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz
50 ml Wasser		

Basilikum-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 ml Sonnenblumenöl
------------------------------	----------------------

Feldsalat:

50 g Feldsalat	75 ml Gemüsefond	1 EL körniger Senf
1 EL Blütenhonig	5 EL Balsamicoessig	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Fertigstellung:

100 g Gouda	1 Zweig Basilikum
-------------	-------------------

Für die Bolognese:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Karotte und Sellerie schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel kurz anbraten, daraufhin die Karotte und den Sellerie dazu geben und ebenfalls anbraten. Hackfleisch dazu geben und alles scharf anbraten. Italienische Kräuter und Zucker kurz mit braten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Passierte Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bolognese 20 Minuten köcheln lassen und nochmals abschmecken.

Für den Béchamelschaum:

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzugeben. Mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Milch ablöschen. Soviel Milch einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Lecithin hinzufügen. Mit Essig, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Nudelplatten:

Mehl, 50 ml Wasser, Öl und Salz zu einem Teig verkneten. Teig ein wenig ruhen lassen. Dann die Arbeitsplatte bemehlen und Teig ausrollen.

Mit einem Serviering Nudelplatten ausstechen und in kochendem Salzwasser bissfest kochen.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum mit dem Öl pürieren.

Für den Feldsalat:

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Senf mit dem Fond, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren.

Unter ständigem Rühren das Öl einfließen lassen und abschmecken. Salat mit dem Dressing vermengen.

Für die Fertigstellung:

Gouda reiben.

Bolognese mit Nudelplatten und Käse abwechselnd in zwei Servierringe schichten und im heißen Backofen überbacken.

Auf einem Teller ein Türmchen anrichten, Béchamelschaum und Basilikum-Öl drumherum träufeln. Mit Basilikum dekorieren, Salat separat anrichten.

Cindy Palme am 03. Februar 2025