Lasagne, Shiitake-Ragout, Gorgonzola-Béchamel, Kürbis

Für zwei Personen		
Für die Nudelplatten:		
2 Eier	124 g Semola	74 g Mehl
Salz		
Für das Shiitake-Ragout:		
50 g Shiitake	2 Pak Choi Blätter	2 rote Spitzpaprika
1 Schalotte	2-3 EL Sojasauce	2 TL Misopaste
100 ml Rotwein	1 EL Öl	Salz
Für die Gorgonzola-Béchamel:		
1 EL Gorgonzola dolce	250 ml Milch	1 EL Butter
1 EL Mehl	Muskatnuss	Salz
Für die Lasagne:		
4 Pak Choi Blätter	4 Scheiben vom Butternusskürbis	Salz, Eiswasser
Für den frittierten Rucola:		
5 Blätter Rucola	Öl	Salz

Für die Nudelplatten:
Die Eier, Mehl, Semola und Salz zu einem Nudelteig verkneten und in Folie im Kühlschrank ruhen lassen.
Dann dünn ausrollen und etwas kleinere Kreise als vom Kürbis und dem Pak Choi ausstechen (siehe unten). In Salzwasser kochen.
Für das Shiitake-Ragout:
Shiitake sehr fein würfen und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten.
Schalotte abziehen, fein würfeln und zu den Pilzen geben. Mit dem Rotwein ablöschen. Spitzpaprika entsaften bzw. pürieren und durch ein Sieb geben, dann den Saft zum Ragout geben.
Den weißen Teil der Pak Choi Blätter fein würfeln und ebenso zum Ragout geben. Alles mit Sojasauce, Salz und der Misopaste abschmecken.
Für die Gorgonzola-Béchamel:
Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und leicht bräunen.
Mit der Milch auffüllen und glattrühren. Gorgonzola einrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.
Für die Lasagne:
Die Kürbisscheiben und den grünen Teil der Pak Choi Blätter gleich groß ausstechen. Beides in Salzwasser garen. Die Pak Choi Blätter anschließend in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten.
Für den frittierten Rucola:
Rucola waschen und gut abtrocknen.
In dem heißen Öl frittieren, auf Küchenpapier entfetten und salzen.
In einem Servierring auf dem Teller abwechselnd Ragout, Nudelplatten, Kürbis, Béchamel und Pak Choi schichten, dann den Ring entfernen. Den frittierten Rucola oben drauf setzen und servieren.

Christina Fink am 12. September 2024