

Offene Damwild-Hackfleisch-Lasagne

Für 2 Personen

250 g Damwildhackfleisch	4 Lasagneplatten	5 Tomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer
1 Stange Staudensellerie	5 Karotten, klein	1 Zucchini
50 g getr. Herbsttrompeten	1 Lorbeerblatt	50 g Walnüsse
750 ml Dornfelder Rotwein	Oregano	Thymian
Salbei	Olivener Öl	Kürbiskernöl
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Lasagneplatten in Salzwasser garkochen. Eine Karotte schälen und klein schneiden. Den Sellerie klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Etwas Bratensatz in eine zweite Pfanne geben. Die Karotte, den Knoblauch, den Ingwer und die Zwiebeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten vom Strunk befreien, klein schneiden und mit zu der Soße geben. Die restlichen Karotten schälen und klein schneiden. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Karotten und die Zucchini darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Herbsttrompeten in heißem Wasser ziehen lassen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Aus den Lasagneplatten Kreise ausstechen. Den Bratensatz in der zweiten Pfanne mit dem Rotwein aufgießen und mit etwas kalter Butter binden. Mit Oregano, Thymian, Salbei und dem Lorbeerblatt würzen. Die Herbsttrompeten mit in die Soße geben. Das Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen. Die Rotweinsauce auf einen Teller geben. Abwechselnd die Lasagneplatten mit dem Hackfleisch schichten. Die Karotten und die Zucchini um den Teller anrichten. Das Ganze mit den Walnüssen bestreut und mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Alexander Göttlicher am 05. Januar 2012