

Rohkost-Lasagne mit Zitrus-Dip, Ziegenkäse im Speckmantel

Für zwei Personen

Für die Rohkost-Lasagne:

1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini	1 Bund Möhren
1 Zehe Knoblauch	1 TL Pinienkerne	25 g Parmesan
100 ml Olivenöl	1 Bund Basilikum	

Für den Dip:

1 Zitrone	3 EL Crème-fraîche	1 Orange
Salz	Pfeffer	

Für die Ziegenkäse-Päckchen:

100g Ziegenkäse (5 Taler)	10 Scheiben Schwarzwälder Schinken	Olivenöl
---------------------------	------------------------------------	----------

Für die Feigensauce:

2 Feigen	1 kleines Stück Ingwer	$\frac{1}{2}$ Chilischote
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Honig	20 g Zucker
100 ml Rotwein	100 ml Wasser	

Für die Garnitur:

2 Zweig Petersilie, glatt

Den Ofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Für den Dip zur Lasagne Zitrone waschen, Schale abreiben, anschließend halbieren und Saft auspressen. Orange halbieren und Saft auspressen. Crème fraîche mit Orangensaft, Zitronensaft und geriebener Zitronenschale mischen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. In ein Gläschen füllen und später separat zur Rohkost-Lasagne reichen.

Knoblauch abziehen, fein hacken, Parmesan reiben und Basilikum abrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne, Basilikum und Olivenöl mit einem Pürrierstab zu einem Pesto verarbeiten.

Eine Kastenform mit Wasser kalt ausspülen und mit Frischhaltefolie auskleiden.

Möhren waschen, schälen, von den Enden befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden. Möhren, grüne und gelbe Zucchini abwechselnd in die Form schichten und jede Lage dünn mit Pesto bestreichen. Mit Folie bedecken, beschweren und kalt stellen.

Für die Ziegenkäse-Päckchen Speckscheiben in der Pfanne anbraten. Ziegenkäse mit den Speckscheiben umwickeln und bei 100 Grad im Ofen warmhalten.

Für die Sauce den Saft einer halben Zitrone auspressen. Den Bratensatz mit Wasser, Honig, Zucker sowie den Saft einer halben Zitrone aufkochen. Ingwer schälen und mit den Feigen klein schneiden. Chili längs aufschneiden, von den Kernen befreien und ebenfalls klein schneiden. Ingwer, Feigen sowie etwas von der Chili in die Sauce geben und reduzieren. Mit Rotwein aufgießen, weiter reduzieren lassen. Anschließend mit dem Stabmixer mixen und wieder in die Pfanne geben.

Kastenform mit Rohkost-Lasagne stürzen und Lasagne aufschneiden.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die kalte Rohkost-Lasagne mit Ziegenkäse-Päckchen, Dip und Feigensauce auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Michael Fucker am 28. Juni 2016