

Lasagne mit Bolognese, Tomaten-Sugo und Pilzen

Für 4 Personen

Tomatensugo:

800 g reife Tomaten	1 große Dose Tomaten	1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	Meersalz
1 TL Zucker	Pfeffer	1-2 Stiele Basilikum

Für die Bolognese:

500 g Hackfleisch	1 Stück Schinkenschwarte	75 g Schalotten
2 Knoblauchzehen	50 g Möhren	50 g Fenchel
50 g Knollensellerie	1 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	1 Lorbeerblatt
125 g Dosentomaten	1/8 Liter Rotwein	50 ml roter Portwein
1/2 EL Senfrüchte	1/2 EL Aceto Balsamico	25 g Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Lasagneblätter:

150 g Hartweizengrieß	75 g Mehl	2 Eier
Salz	Hartweizengrieß	grobes Meersalz

Für die Béchamel-Sauce:

50 g Butter	50 g Mehl	1/2 l Milch
50 g gerieb. Parmesan	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Für die Füllung:

100 g Steinchampignons	100 g Pfifferlinge	100 g Kräuterseitlinge
100 g Steinpilze	100 g Chanterelle Pilze	2 Schalotten
1/2 Knoblauchzehe	2 EL Butter	1 EL Thymian, fein geschnitten
Salz	Pfeffer	1 EL Pilzgewürz
1/4 l Tomatensugo	1/4 l Bolognese	150 g gerieb. Parmesan

Tomatensugo:

Die frischen Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Dosentomaten in ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen, die Stielansätze von den Dosentomaten entfernen. Frische Tomaten und Dosentomaten in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in Würfel, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides im Olivenöl in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Nach Belieben 1 zerkleinerten getrockneten Peperoncino dazugeben. Mit wenig Meersalz und Zucker würzen und leicht karamellisieren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln.

Die frischen und die Dosentomaten samt Saft in den Topf geben und unterrühren. Das Basilikum hinzufügen und die Tomaten offen 1/2 - 1 Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Basilikum entfernen. Die eingekochten Tomaten durch die Flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) drehen oder durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen (nicht mit dem Stabmixer pürieren, die Kerne schmecken bitter). Den Sugo nochmals aufkochen lassen, mit Meersalz, Pfeffer und, falls nötig, Zucker abschmecken. Im Einmachglas aufbewahrt hält sich der Sugo etwa 1 Jahr.

Für die Bolognese:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Gemüse küchenfertig vorbereiten und ebenfalls würfeln.

Einen Topf erwärmen, das Olivenöl zugießen und das Hackfleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schinkenschwarte dazugeben und etwas aus-

lassen. Das Gemüse darin anbraten, salzen und pfeffern.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Tomaten bei Bedarf entkernen. Tomaten und Kräuter in den Topf geben und mit Rot- und Portwein ablöschen. Mit einem Holzlöffel gut umrühren und dabei die Tomaten zerkleinern. Die Sauce bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben. Die Kräuter herausnehmen, den Sugo mit Mostarda di frutta, Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lasagneblätter:

Griß und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier in die Mulde geben und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Nudelteig herausnehmen und halbieren. Den Teig mit Griß bestreuen und mithilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Nudelbahnen in ca. 10x20 cm große Bahnen schneiden und in Salzwasser kurz kochen lassen, bis die Pasta oben schwimmt. Danach in Eiswasser abschrecken.

Für die Béchamel-Sauce:

Für die Lasagneblätter den Nudelteig, wie auf oben beschrieben zubereiten.

Den Nudelteig mit Griß bestreuen, mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und Lasagneblätter in der Größe der ofenfesten Form ausschneiden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Nudeln darin **al dente** garen. Die Lasagneblätter mit dem Schaumlöffel einzeln herausheben und kalt abschrecken.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und das Mehl dazusieben, dabei mit dem Kochlöffel ständig rühren. Die Milch unter Rühren nach und nach dazugießen, die Sauce aufkochen und mindestens 4 bis 5 Minuten weiterköcheln lassen. Den Parmesan hinzufügen und die Béchamelsauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Füllung die Pilze putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Pilze dazugeben und kurz braten. Den Thymian hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und dem Pilzgewürz abschmecken. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit der restlichen Butter einfetten und abwechselnd Lasagneblätter, Bolognese, Tomatensugo, Pilze und Béchamelsauce hineinschichten. Mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen, nach Belieben einige Pilzscheiben darauf verteilen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Lasagne im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Cornelia Poletto am 05. Februar 2020