

Kraut-Lasagne mit Senf-Butter und Schweine-Hals

Für 2 Personen

Nudelteig:

1 Ei	3 Eigelb	Salz
1 TL Öl	50 g Hartweizenmehl	100 g Mehl
Wasser		

Für die Krautlasagne:

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	200 g Sauerkraut
2 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
300 ml Geflügelfond	30 g Butter	Salz, Pfeffer
1 TL Honig	100 g Schweinehals (oder Kasseler)	ca. 50 g Parmesan

Für die Senfbutter:

80 ml Geflügelfond	80 g kalte Butter	1 EL körniger scharfer Senf
1 Msp. Kümmel	Salz	

Für den Nudelteig:

Ei, Eigelbe, 1 Prise Salz, Öl und die beiden Mehle zu einem glatten Nudelteig vermengen. Ist der Teig zu fest noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde gekühlt ruhen lassen. Für die Krautlasagne Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Sauerkraut und Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Thymian zugeben. Mit Geflügelfond aufgießen. Ungefähr 30 Minuten köcheln lassen, bis das Kraut weich ist, die restliche Flüssigkeit abgießen. Die Butter in einem Topf bräunen und über das Kraut gießen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Schweinehals in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen.

Für die Senfbutter:

Geflügelfond in einem Topf aufkochen und die kalte Butter einrühren. Senf, Kümmel und Salz zugeben, alles noch einmal gut verrühren und warm stellen. Den Nudelteig dünn ausrollen und 8 gleich große Kreise (12 cm Durchmesser) ausstechen, diese im Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Die Nudelblätter abwechselnd mit dem warmen Sauerkraut zu einer Lasagne aufschichten und mit einem Teigkreis abschließen. Den angeschwitzten Schweinehals in die Mitte darauf geben und Senfbutter angießen. Nach Belieben Parmesan darüber hobeln.

Jörg Sackmann 21. Februar 2012