

Pilz-Lasagne

Für zwei Personen

10 Lasagneblätter	150 g Pfifferlinge (TK)	150 g Austernpilze
150 g Champignons	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Bund Basilikum	100 g Parmesan
150 g Blauschimmelkäse	1 EL Butter	1 EL Mehl
150 ml Sahne	4 cl Portwein	250 ml Pilzfond
2 Zweige Thymian	1/4 Bund glatte Petersilie	1/4 Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Für die Soße die Schalotten in dem Topf glasig dünsten. Den Portwein dazugeben und einkochen lassen. Mit dem Pilzfond aufgießen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten einkochen lassen. Anschließend den Blauschimmelkäse unterrühren und die Soße mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Lasagneblätter in den Topf geben und in dem kochenden Wasser bissfest kochen. Inzwischen die Sahne aufschlagen, bis sie cremig wird und zur Seite stellen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Anschließend die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Pilze putzen und klein schneiden. In einer weiteren Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Mit dem Salz und dem Pfeffer die Pilze würzen und die Hälfte von dem Thymian unterrühren. Die Lasagneblätter vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den restlichen Thymian unter die geschlagene Sahne heben und anschließend unter den eingekochten Fond rühren. Zum Anrichten abwechselnd ein Lasagneblatt, die Pilze und die Pilzsoße übereinanderlegen und mit einem Lasagneblatt enden. Den Parmesan locker über die fertige Lasagne reiben und kurz zum Überbacken in den Backofen geben. Danach die Lasagne auf einen Teller geben und servieren.

Dirk Kämmer am 03. Mai 2012