

Offene Lasagne mit Basilikum-Schaum

Für zwei Personen

Für die Lasagneplatten:	1 Ei	100 g Mehl
1 EL Olivenöl	Salz	
Für die Ricottacreme:	200 g Ricotta	50 g Crème-fraîche
1 Bund Thymian	Chili, Salz; Pfeffer	
Für das Gemüse:		
2 rote Paprika	1 Zucchini	1 Aubergine
200 g braune Champignons	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Zucker	Mehl, Salz, Pfeffer
Für das Topping:	200 g Kirschtomaten mit Stielen	1 EL Puderzucker
50 g Parmesan	40 g Pinienkerne	100 ml Aceto Balsamico
Für den Basilikum-Schaum:		
1 Bund Basilikum	1 Zehe Knoblauch	100 ml Vollmilch

Für die Lasagneplatten:

Ei, Mehl, Öl und Salz in einer Schüssel vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Einen Topf mit Wasser erhitzen und das Wasser ausreichend salzen. Anschließend den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in Lasagneplatten schneiden. Die Platten 2-3 Minuten im Wasser kochen.

Für die Ricottacreme: Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Ricotta, Creme fraiche, Chili und gehackten Thymian in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse: Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Paprikaschoten halbieren, Kerne entfernen und vierteln. Die Viertel auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 15 Minuten grillen – bis sie dunkle Stellen bekommen und Blasen werfen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem nassen Handtuch bedecken. Nach 5-10 Minuten die Paprika häuten und mit etwas Zucker und den Kräutern in der Pfanne karamellisieren. Aubergine und Zucchini längs in dünne Streifen schneiden. Aubergine würzen und zweimal zuerst in Wasser und anschließend in Mehl wenden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Scheiben mit Kräutern und Knoblauch in einer Pfanne grillen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne goldbraun anbraten und am Ende mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Das fertige Gemüse im Ofen warm halten.

Für das Topping: Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Kirschtomaten hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Parmesan in dünne Scheiben hobeln.

Für den Basilikum-Schaum: Die Milch in einen Topf geben und erwärmen. Nicht zu stark kochen lassen. Eine Knoblauchzehe mitkochen lassen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Topf vom Herd nehmen und den Basilikum hinzugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Am Schluss mit einem Pürierstab aufschäumen. Alle Komponenten auf Tellern anrichten und die Lasagne schichten. Auf den Teller eine dünne Schicht Ricottacreme streichen und ein Nudelblatt drauflegen. Mit Ricotta bestreichen, Zucchinischeiben und einen Teil der Paprika draufgeben. Abwechselnd Nudelplatten, Ricotta und Gemüse schichten. Die letzte Schicht mit Ricotta abschließen und mit den karamellisierten Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan garnieren. Den aufgeschäumten Basilikum-Schaum um die offene Lasagne geben und servieren.

Peter Schunke am 20. März 2017