

Süße Lasagne mit Bolognese aus Waldfrüchten

Für 4 Personen

0,5 Bund Minze	300 g Blaubeeren	200 g Puderzucker
2 EL Stärke	1 Apfel	1 Birne
100 ml Sahne	100 g Mascarpone	10 Lasagneblätter
4 Eier	50 ml Weißwein	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Minze waschen und in feine Julienne schneiden. Die Blaubeeren mit 100 Gramm Puderzucker aufkochen. Austretenden Saft mit einem Esslöffel Stärke abbinden. Apfel und Birne in ganz feine Würfel schneiden und mit 50 Gramm Puderzucker anschwitzen. Mit Sahne und Mascarpone auffüllen, mit der restlichen Stärke abbinden und die Minze dazugeben. Die Lasagneblätter kochen und ein Blatt in eine Auflaufform geben. Mit Beerenkompott bestreichen, ein neues Blatt auflegen, mit Apfel-Birnenbechamel bestreichen, dann wieder ein Blatt auflegen und Beerenkompott zum Schluss mit Lasagneblättern abdecken. Mit Alufolie abdecken und für circa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Drei Eigelb, ein Vollei, Weißwein und restlichen Puderzucker auf dem Wasserbad mit einem Schneebesen warm schaumig zu einer Weinschaumsoße aufschlagen. Die Folie entfernen, die Lasagne mit der Weinschaumsoße übergießen und mit dem Bunsenbrenner gratinieren.

Sarah Wiener am 30. April 2010