

Lasagne mit Wurzel-Gemüse und Parmesan-Schaum

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:	250 g Mehl (doppelgriffig)	1 Ei
3 Eigelb	1 EL Olivenöl	Salz
Für das Wurzelgemüse:	3 große Möhren	3 Pastinaken
2 Süßkartoffeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
4 Tomaten	16 Kirschtomaten	Zucker, Piment d'Espelette
Für die Käsecreme:	2 Kirschtomaten	200 g Frischkäse
150 g Quark (20%)	1 EL frischer Parmesan	1 TL feingeschnittener Rosmarin
Salz, Piment d'Espelette		
Für den Parmesanschaum:	100 ml Milch	100 g Sahne
30 g Butter	Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat	120 g Parmesan

Für den Nudelteig: Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser oder Öl untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einer Nudelmaschine oder einer Teigrolle sehr dünn (ca. 1-2 mm) ausrollen. Anschließend aus dem Teig 16 Scheiben (à ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Nudelscheiben ruhen lassen und in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten garen.

Für das Wurzelgemüse: In der Zwischenzeit Möhren, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsescheiben trennt voneinander in je 1 EL Öl ca. 10 Minuten schmoren. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenwürfel abdecken und beiseite stellen. Kirschtomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten mit etwas Zucker und Piment d'Espelette würzen. Mit der Schnittstelle nach unten ca. 15 Minuten schmoren (alternativ ca. 1 Stunde bei 100 Grad, im Backofen antrocknen lassen).

Für die Käsecreme: Kirschtomaten waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Mit Frischkäse, Quark, Parmesan und Rosmarin verrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Abdecken und beiseite stellen.

Für den Parmesanschaum: Milch, Sahne und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Alles aufkochen. 60 g Parmesan fein reiben. Parmesan zugeben und unter Rühren auflösen. Mit einem Pürierstab kräftig aufschäumen. Masse durch ein feines Sieb passieren. Übrigen Parmesan hobeln, abdecken und beiseite stellen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Vier tiefe, ofenfeste Teller vorbereiten. Auf jeden Teller eine Nudelscheibe legen. Möhrenscheiben auf den Nudelplatten verteilen. Je einen Esslöffel der Käsecreme auf den Möhren verteilen. Danach die zweite Nudelscheibe darauf setzen, Süßkartoffelscheiben darauf verteilen und wieder mit je 1 EL Käsecreme bestreichen. Mit der dritten Nudelplatte abdecken. Pastinaken darauf geben und mit übriger Käsecreme bestreichen. Mit der Vierten Nudelplatte abdecken. Lasagneteller im vorgeheizten Ofen ca. 6-7 Minuten erhitzen. Parmesansauce erneut erhitzen und aufschäumen. Tomatenwürfel untermischen und abschmecken. Lasagne mit dem Schaum, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan anrichten.

Jörg Sackmann 22. Januar 2013