

Lasagne mit Taleggio

Für 6 Personen

Für den Nudelteig:

150 g Weizenmehl (405)	150 g Maismehl	3 Eier
3 Eigelbe	1 EL Olivenöl	1/2 TL Salz

Für die Käse-Bechamelsauce:

60 g Butter	60 g Mehl, gesiebt	500 ml Milch
100 ml Gemüsebrühe	250 g Taleggio	1 Prise Muskatnuss
Meersalz, weißer Pfeffer		

Für die Gemüsebolognese:

250 g Karotten	1 Knollensellerie	1 rote Paprikaschote
2 Auberginen	6 Tomaten	300 g Zucchini
1 getrocknete Chilischote	150 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
10 EL Olivenöl	Meersalz	1 Prise Zucker
1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein	Pfeffer
1/2 Bund Petersilie	1 EL kalte Butter	

Für den Lasagneteig die beiden Mehlsorten mit Eiern, Eigelben, Olivenöl und Salz zu einem Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren und bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren anschwitzen. Die Milch sowie die Brühe langsam unterrühren und zum Kochen bringen (ständigiterrühren!). Sobald die Soße zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren, 200 g Taleggio Käse zugeben und die Soße ca. 20 Minuten unter Rühren sanft köcheln lassen, so dass der Käse schön schmelzen kann. Mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Gemüsebolognese Karotten und Sellerie schälen, Paprika vierteln und entkernen. Auberginen, Tomaten und Zucchini waschen. Das Gemüse in 5 mm große Würfel schneiden. Chili zerbröseln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Sechs EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze 2 – 3 Minuten glasig dünsten. Karotten, Sellerie und Auberginen zufügen und weitere 4 – 5 Minuten mit dünsten, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Tomatenmark unterrühren und kurz mit dünsten. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Tomaten zugeben, aufkochen und alles offen bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Den Teig dünn ausrollen und in Rechtecke von ca. 18 x 10 cm schneiden. Die Teigstücke in Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken.

Den Backofen auf 170 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprika darin bei starker Hitze 2 Minuten braten. Zucchini zufügen und weitere 1 – 2 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Etwas Kochwasser der Lasagneteigblätter mit dem Sugo und dem gebratenen Gemüse mischen, Butter und Petersilie zugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit erhitzen.

In eine ofenfeste Form zuerst etwas Bechamelsauce geben, darauf Lasagneteigblätter, dann Gemüsebolognese. Den Vorgang wiederholen, mit Bechamel abschließen, mit dem restlichen gerupften Taleggio bestreuen und im vorgewärmten Backofen bei 170° C ca. 20 Minuten backen.

Frank Buchholz am 01. Februar 2016