

Offene Lasagne mit Trüffel und Spinat

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Hartweizenmehl	100 g Mehl	2 Eigelb
2 Eier	Salz	

Für die Sauce:

1 Schalotte	2 Stangen Staudensellerie	2 EL Pflanzenöl
300 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	30 g kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Spinat und Trüffel:

800 g Blattspinat	2 Schalotten	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	Muskat	1 kl. Stück frischer Trüffel

Hartweizenmehl, Mehl, Eigelbe, Eier und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit der Nudelmaschine ganz dünn ausrollen, in 8 cm große Quadrate schneiden und auf eine mit Mehl bestäubte Platte geben.

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Sellerie darin andünsten. Mit Brühe ablöschen, Sahne angießen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit Spinat verlesen, waschen, gut abtropfen lassen.

Schalotten schälen, fein würfeln. In einer Pfanne Butter erhitzen und Schalotte darin anschwitzen. Spinat zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Teigquadrate in einem Topf mit Salzwasser ca. 3 Minuten weich kochen.

Die Sauce passieren, kalte Butter in kleinen Stücken mit einem Pürierstab untermixen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gekochte Nudelplatten aus dem Topf nehmen, abtropfen und mit etwas Spinat schichtweise auf Tellern anrichten, auf die letzte Schicht Spinat etwas Trüffel hobeln. Mit einem Nudelblatt abdecken, die Sauce angießen und nochmals etwas Trüffel darüber hobeln.

Sören Anders am 23. Dezember 2016