

Winterlasagne mit Nuss-Pesto

Für 4 Personen

Für die Lasagne:

6 Schalotten	2 Möhren	2 Kartoffeln
12 Rosenkohlröschen	40 g Butter	2 EL Mehl
400 ml Milch	Räuchersalz	1 Orange
60 g saure Sahne	300 g Taleggio (ital. Weichkäse)	9 Lasagne-Nudelblätter

Für das Pesto:

70 g Walnusskerne	40 g Haselnüsse	1 Bund glatte Petersilie
50 g Parmesan	50 ml Rapsöl	50 ml Walnussöl
Salz		

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Den Rosenkohl waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen, den Strunk keilförmig heraus schneiden und die einzelnen Blätter ablösen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit dem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen, die Milch angießen, mit dem Schneebesen unterrühren und aufkochen. Mit 2 Prisen Räuchersalz würzen und die Béchamelsauce ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Orange so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den einzelnen Trennhäuten heraus schneiden.

Die Rosenkohlblätter mit den Möhren- und Kartoffelwürfeln zur Béchamelsauce geben und kurz erhitzen.

Die Orangenfilets hinzufügen und die saure Sahne unterrühren.

Den Taleggio in Scheiben schneiden.

Gemüsesauce, Taleggio, Lasagneblätter abwechselnd in eine gebutterte, ofenfeste Form schichten, dabei mit Gemüse beginnen und mit Taleggio abschließen.

Die Lasagne im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für das Pesto Walnüsse und Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden.

Parmesan fein reiben.

Geröstete Nüsse, Petersilie, Parmesan und die Öle in einen Mörser oder ein Mixgerät geben und zu einem körnigen Pesto zerkleinern. Bei Bedarf mit Salz abschmecken.

Die Lasagne auf Teller portionieren und mit dem Pesto servieren.

Andreas Schweiger am 21. Januar 2021