

Offene Lasagne mit Gemüse und Pfirsich

Für 4 Personen

1 Zitrone	10 Lasagneblätter, frisch	1 Schote Paprika, rot
1 Aubergine	1 Zucchini, gelb	1 Zucchini, grün
1 Pfirsich, gelbfleischig, reif	150 g Ricotta	5 Kirschtomaten
3 Steinpilze, frisch	Basilikum, frisch	Olivenöl
Meersalz		

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Lasagneblätter in Salzwasser kurz kochen, in Eiswasser abschrecken, sofort herausnehmen und auf einem Tuch abtrocknen. Danach sofort auf ein Blech legen, mit Meersalz, Zitronensaft und Olivenöl von beiden Seiten marinieren, damit sie nicht zusammen kleben. Die Paprikaschote schälen, in der Größe der Lasagneblätter zuschneiden und in einer Grillpfanne kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und ebenfalls mit Zitrone, Salz und Olivenöl marinieren. Die Auberginen und Zucchini auf einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und auf die Größe der Lasagneblätter zuschneiden. Abwechselnd in der Grillpfanne braten. Den Pfirsich halbieren, den Kern entfernen und mit einem sehr scharfen Messer in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Nun ebenfalls in der Grillpfanne braten. Den Ricotta durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Olivenöl abschmecken. Die Ricottamasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden, braten und ebenfalls wie das Gemüse marinieren. Die Zutaten jetzt schichtweise zu einem kleinen Kunstwerk verbinden, wobei der Ricotta als aromatischer Mörtel dienen soll. Die halbierten Kirschtomaten, den Basilikum und die Steinpilze mit einbinden.

Nelson Müller am 28. Oktober 2011