

Kräuter-Lasagne mit Poularden-Brust-Streifen, Morcheln

Für 4 Personen

25g Blattspinat	25g Bärlauch	Salz
4 EL Olivenöl	200 g Weizenmehl, Type 405	100 g Hartweizenmehl
1 Eiweiß	1 Ei 3 Eigelb	1-2 EL Wasser
1-2 Kartoffeln	4 Poulardenbrustfilets à 150 g	Piment d'Espelette
4 Zweige Thymian	20 Morcheln	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL Sauerrahm	5 EL Butter	100 ml Milch
100 g Sahne	Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Prise Muskat	80 g Parmesan	

Spinat und Bärlauch putzen, waschen und kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann mit 1 EL Olivenöl und einer Prise Salz zu einem Püree mixen. Ca. 2-3 EL vom Püree mit 100 g Mehl, 50 g Hartweizenmehl und einem Eiweiß zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Für den hellen Nudelteig restliches Mehl, Hartweizenmehl, Ei, 2 Eigelbe, 1 TL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben.) Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln mit der Schale kochen. Fleisch mit Salz und Piment d'Espelette würzen, mit ca. 1 EL Olivenöl einreiben und mit je einem Zweig Thymian in hitzebeständige Klarsichtfolie einwickeln. Im vorgeheizten Ofen die Poulardenbrüste ca. 20 Minuten langsam garen. Die Morcheln gut putzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gegarten Kartoffeln pellen und noch warm zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Kartoffel, Sauerrahm, 2 EL Butter, 1 Eigelb und die Hälfte vom Schnittlauch gut vermischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Morcheln damit füllen. Die beiden Nudelteig dünn ausrollen und in 10 cm große Quadrate schneiden. Die Poulardenbrüste aus der Folie packen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudelplatten 3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die gefüllten Morcheln darin ca. 4 Minuten garen. Mit Salz würzen und mit Rest Schnittlauch bestreuen. Milch, Sahne, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Prise Zucker aufkochen. Den Parmesan fein reiben. Topf vom Herd ziehen und Parmesan in der heißen Flüssigkeit auflösen. Dann im Mixer die Sauce gut pürieren und durch ein Sieb passieren. Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Nudelplatten auf den Tellern verteilen, Morcheln dazugeben und mit der Parmesansauce übergießen.

Jörg Sackmann am 29. April 2014