

Lasagne mit Hähnchen-Bolognese, Spargel, Hollandaise

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	500 g Hähnchenbrustfilet
0,2 l Sahne	0,2 l Gemüsebrühe	8 grüne kernlose Oliven
80 g Parmesan gerieben	1 TL Estragon gehackt	1 TL Weizenmehl
Salz, weißer Pfeffer	Zucker	Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Olivenöl	150 g Lasagne-Nudelplatten	400 g grünen Spargel
2 EL Pinienkerne	1 Handvoll Rucolablätter	150 g Doppelrahmfrischkäse

Sauce Hollandaise:

Zutaten	200 g Butter	2 EL Weißweinessig
4 EL trockener Weißwein	1 Prise Salz	2 Eigelb

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und in einer Pfanne im heißen Olivenöl farblos anschwitzen. Hähnchenbrustfilet sehr fein schneiden, und 34 Minuten unter Rühren farblos anbraten.

Mehl darüberstauben und einrühren. Mit etwa Gemüsebrühe ablöschen, Sahne zugießen und 20 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Estragon und Zitronensaft dazugeben.

Die Enden der Spargel drei fingerbreit abschneiden, die Stangen längs halbieren und dritteln. Spargel mit 2 EL Olivenöl und 2 EL Pinienkerne anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Fleischsugo abwechselnd mit den Lasagne-Nudelplatten (ohne Vorkochen) in eine hitzebeständige Schüssel schichten. Den Frischkäse darauf verteilen, den Spargel darauf geben. Im Ofen (Mitte!) in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Dann Lasagne herausnehmen, Hollandaise darauf verteilen und ca. 5 Minuten unter dem Grill Farbe gratinieren.

Lasagne-Stücke auf Teller verteilen und mit frischem Rucola bestreuen.

Sauce Hollandaise:

Die Butter in einen kleinen Topf geben und behutsam zerlassen, dabei nicht kochen oder bräunen lassen. Den Weißweinessig, Weißwein, 1 Prise Salz und die Eigelbe in eine Sauteuse oder in einen Topf geben, der einen nach außen gezogenen hohen Rand hat. Alles mit einem Schneebesen glattrühren. Die Sauteuse direkt auf den Herd stellen und bei geringer Temperatur erwärmen. Dabei den Topfinhalt mit einem Schneebesen stetig schlagen. Vorsicht: Nicht zu stark erhitzen, sonst gibt es Rührei! Sobald die Sauce dickschaumig ist, die Sauteuse sofort vom Herd nehmen und 12 Minuten weiterschlagen. Dadurch stabilisiert sich die Eiermasse. Dann vorsichtig und tröpfchenweise unter stetigem Rühren die zerlassene Butter zugeben und emulgieren. Die weißliche Molke, die sich am Topfrand abgesetzt hat, ebenfalls unter die Eiermasse rühren. Die dickcremige Sauce zum Schluss nochmals mit Salz abschmecken und sofort servieren.

Christian Henze am 29. April 2022