

Lasagne mit Rinder-Hack alla Poletto

Für 4 Personen

Für Béchamelsoße:

100 g Butter	50 g Mehl	0,5 l Milch
50 g Parmesan	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Für Steinchampignons:

400 g Steinchampignons	2 Schalotten	0,5 Zehe Knoblauch
2 EL Butter	1 EL Pilzgewürz	Salz, Pfeffer

Für Bolognese:

4 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	100 g Möhre
100 g Staudensellerie	20 g Butter	2 EL Olivenöl
100 g Tiroler Speck	800 g Rinderhackfleisch	250 g Tomaten, Dose
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei
1 Lorbeerblatt	250 ml Rotwein, trocken	100 ml Portwein, rot
2 EL Oliven, schwarz	Meersalz, Pfeffer	

Für Tomatensugo:

800 g Tomaten, reif	1 Dose Tomaten, geschält	1 Gemüsezwiebel
1 Zehe Knoblauch	3 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1 – 2 Zweige Basilikum	Pfeffer, Meersalz	

Für Fertigstellung:

1 EL Butter	500 g Blätter Lasagne	150 g Parmesan
Thymianblätter		

Béchamelsoße:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam ein-sieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

Steinchampignons:

Die Steinchampignons putzen, gegebenenfalls kurz waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Steinchampignons dazugeben und kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und Pilzgewürz abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Bolognese:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhre putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls fein würfeln. In einem breiten Topf Butter und Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch und die Speckscheibe darin unter Rühren anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Gewürfeltes Gemüse zufügen, einige Minuten mit braten, nochmals mit Meersalz und Pfeffer würzen. Abgetropfte Dosen-Tomaten entkernen und zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben, dabei mit dem Kochlöffel grob zerkleinern. Rosmarin, Thymian und Salbei waschen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben. Mit Rot- und Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze circa eine Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser zugeben. Speckscheibe herausnehmen. Oliven entsteinen, würfeln, zur Bolognese geben und alles mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Tomatensugo:

FrISCHE Tomaten waschen und grob würfeln und die Stielansätze entfernen. Dosen-Tomaten auf

ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Dosen-Tomaten ebenfalls grob würfeln und dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Meersalz würzen. Die frischen Tomaten und die Dosen-Tomaten samt Saft zugeben. Das Basilikum zufügen und die Soße ohne Deckel circa eine Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Basilikum entfernen. Die Tomatensoße durch die flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) drehen, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben. Oder die Soße durch ein feines Sieb passieren. Nochmals aufkochen lassen und mit Meersalz und etwas Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Jetzt abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensugo, Bolognese, Steinchampignons und Béchamelsoße schichten. Abschließend mit Béchamelsoße, gehacktem Thymian und fein geriebenem Parmesan enden. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Tipp:

Sehr grob durchgedrehtes Fleisch ist typisch für eine Original-Bolognese. Wenn Sie es bei Ihrem Schlachter nicht bekommen sollten, kaufen Sie ein Stück Fleisch aus Keule oder Schulter und würfeln Sie es mit einem scharfen Messer möglichst fein. Die Mühe lohnt sich.

Cornelia Poletto am 27. August 2010