

Klassische Lasagne mit Hackfleisch

Für 4-6 Personen

Hackfleischsoße:

800 g Rinderhack	2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Knolle junger Knoblauch
1 Chilischote	2 Stiele Stangensellerie	1 Dose (800 g) Tomaten
2 EL Tomatenmark	1/2 Bund frischer Thymian	2 frische Zweige Rosmarin
2 frische Zweige Petersilie	Olivenöl	

Bechamelsoße:

2-3 EL Butter	2-3 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ l lauwarme Milch
50 g Parmesan	Muskat, Salz	

Fertigstellung:

2 Pack. Lasagneblätter	100 g Parmesankäse	50 g Semmelbrösel
Olivenöl		

Dip:

1 Becher Crème-fraîche	Milch	1 TL Zitronenabrieb
1 EL Olivenöl	Salz	

Salat:

2 Pack. gemischter Salat	1 Bund Rucola	2-3 Tomaten
ca. 12 schwarze Oliven	3 Sardellenfilets	1 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl	Salz	

Hackfleischsoße:

Zwiebeln und Stangensellerie säubern und in feine Würfel schneiden.

Knoblauchknolle oder - wem das zu viel ist - zwei Zehen ebenfalls putzen, schälen und hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Das Hack dabei zerteilen, sodass eine krümelige Masse entsteht. Jetzt Knoblauch, Sellerie und Zwiebeln hinzufügen und mit der Hackfleischmasse vermengen. Alles kurz weiterbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Dosen-tomaten in eine Schüssel geben, Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch zerstampfen und zum Hack geben. Tomatenmark unterrühren, etwas Zucker, Kräuter und Chili nach Geschmack zum Hackfleisch geben und alles 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kräuterstiele wieder entfernen.

Bechamelsoße:

Die Butter zerlassen und portionsweise Mehl hinzufügen. Mit dem Holzlöffel, anschließend mit dem Schneebesen gut und klumpenfrei verrühren. Nach und nach die Milch unterrühren, bis die Soße anzieht und cremig vom Löffel läuft. Mit etwas Salz und Muskat würzen, dann den feingeriebenen Parmesankäse hinzufügen.

Die Bechamelsoße zehn Minuten bei wenig Hitze leicht köcheln lassen, dabei immer wieder etwas umrühren.

Fertigstellung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine mittelgroße Auflauf- oder Bratenform mit Olivenöl auspinseln und eine Lage rohe Lasagneblätter auf den Boden legen. Die Blätter gegebenenfalls teilen oder leicht übereinander legen. Eine Portion Hackfleischsoße darauf fingerdick verstreichen, darüber etwas Bechamelsoße geben, dann wieder Lasagneblätter und so weiter, bis alle Zutaten verbraucht und die Form gut gefüllt ist. Die letzte Schicht mit etwas Hack und ein paar Tropfen Bechamelsoße beenden, darauf eine ordentliche Portion Parmesankäse und etwas Semmelbrösel streuen. Zum Schluss noch etwas Olivenöl auf die obere Schicht gießen und die Lasagne für 45 Minuten in den Backofen schieben.

Lasagne in Portionsstücke teilen und mit Dip und Salat servieren.

Dip:

Crème fraîche mit etwas Milch und den Zutaten verrühren.

Salat:

Die Salate waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten ebenfalls säubern und in Stücke schneiden.

Sardellenfiles gut waschen, trocknen und mehrmals teilen. Zitronensaft und Olivenöl verrühren und etwas salzen. Alle Salatzutaten vermengen und kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette begießen.

Rainer Sass am 07. Februar 2015