

Bärlauch-Lasagne mit Geflügel-Leber und roten Zwiebeln

Für 4 Personen

Bärlauch-Nudelteig:

50 g Blattspinat	50 g Bärlauch	Salz
20 ml Olivenöl	130 g Weizenmehl	70 g Hartweizengrieß
1 Eiweiß		

Heller Nudelteig:

100 g Weizenmehl	50 g Hartweizengrieß	1 Ei
2 Eigelb	1 TL Olivenöl	1 Prise Salz
1 EL Wasser		

Pilze:

10 Steinchampignons	3 EL Butter	1 Prise Anissamen, gemahlen
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	20 ml Estragonessig

Geflügelleber und Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	4 Blätter Bärlauch	300 g Geflügelleber
1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	20 ml Estragonessig
150 ml Geflügelfond	40 ml Sherry	30 g kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Gorgonzolaschaum:

100 ml Milch	100 g Sahne	20 g Butter
Salz, Pfeffer	Zucker, Muskat	150 g Gorgonzola

Für den Bärlauch-Nudelteig Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Bärlauch abbrausen. In einem Topf mit Salzwasser Spinat und Bärlauch kurz blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen bzw. etwas ausdrücken. Spinat und Bärlauch mit Olivenöl zu einem Püree mixen.

Mehl, Hartweizengrieß, ca. 3 EL vom Bärlauchpüree, 1 Prise Salz und Eiweiß zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Ist der Teig zu weich, noch etwas Mehl, ist er zu fest, noch etwas Wasser untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Für den hellen Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß, Ei, Eigelbe, Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend die beiden Teige separat mit einer Nudelmaschine oder einer Teigrolle sehr dünn (ca. 1-2 mm) ausrollen und in ca. 10 cm große Quadrate schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und beiseite stellen.

Champignons putzen, evtl. vierteln. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Pilze darin goldbraun anbraten. Mit Anis, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Diesen etwas einkochen lassen. Dann die Pfanne zur Seite ziehen.

Für die Geflügelleber Zwiebeln schälen, vierteln und in 2 mm starke Streifen schneiden. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Geflügelleber zuputzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelleber einlegen, kurz von beiden Seiten, auf den „Punkt“ braten, dann aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne die Zwiebeln anschwitzen, 1 Prise Zucker zugeben und karamellisieren, mit Essig ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und um die Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit für den Gorgonzolaschaum Milch, Sahne und Butter in einen Topf geben.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Alles aufkochen.

Gorgonzola in kleinen Stücken zugeben und unter Rühren auflösen. Mit einem Pürierstab kräftig aufschäumen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Die Teigblätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Zuletzt Sherry zu den Zwiebeln geben, kalte Butter in Stücken untermischen und die Sauce damit binden. Geflügelleber in Scheiben schneiden, mit den Bärlauchstreifen einschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Teigblätter abwechselnd mit etwas Geflügelleber und Zwiebeln auf die Teller setzen. Champignons zugeben. Den Gorgonzolaschaum über das fertige Gericht geben und servieren.

Jörg Sackmann am 04. April 2017