

Speck-Blini-Lasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar

Für 4 Personen

Sugo:

4 Sch. Tiroler Speck	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
50 g Butterwürfel, kalt	30 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond
1 EL Schnittlauchröllchen	Butter	Salz, Pfeffer

Nudelteig:

125 g Nudelgrieß	75 g Buchweizenmehl	2 Eier
Salz		

Füllung:

4 Eier	200 g Butterschmalz	8 Stangen Frühlingslauch
1 EL Butter	Pfeffer	Muskatnuss, Salz

Anrichten:

20 g Kaviar	Salz
-------------	------

Sugo:

Den Speck in Streifen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch putzen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in Butter anbraten, die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben, wieder leicht reduzieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel einrühren, Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig:

Nudelgrieß, Buchweizenmehl, Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Acht Quadrate von acht Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

Füllung:

Die Eigelbe einzeln in vier Tassen verteilen und mit der flüssigen Butter bedecken. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die fein geschnittenen Lauchzwiebeln in einem Esslöffel Butter kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Anrichten:

Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser circa drei Minuten garen, aus dem Wasser in den Speckfond geben. Die Lasagneblätter mit dem Lauch und Eigelb auf vier vorgewärmten Tellern schichten und mit dem Speckfond übergießen und mit Kaviar ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 17. Dezember 2010