

Lasagne alla Poletto mit Bolognese, Tomatensugo und gemischten Pilzen

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/05/lasagne-alla-poletto-mit-bolognese-tomatensugo-und-gemischten-](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/05/lasagne-alla-poletto-mit-bolognese-tomatensugo-und-gemischten-pilzen/)

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für etwa 1 Liter Tomatensugo:

- 800 g reife Tomaten
- 1 große Dose geschälte Tomaten, 850 ml
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 3 EL Olivenöl
- Fleur de Sel
- 1 TL Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 Stiele Basilikum

Zubereitung:

Die frischen Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Dosentomaten in ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen, die Stielansätze von den Dosentomaten entfernen. Frische Tomaten und Dosentomaten in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in Würfel, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides im Olivenöl in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Nach Belieben 1 zerkleinerten getrockneten Peperoncino dazugeben. Mit wenig Fleur de Sel und Zucker würzen und leicht karamellisieren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln.

Die frischen und die Dosentomaten samt Saft in den Topf geben und unterrühren. Das Basilikum hinzufügen und die Tomaten offen 1/2 - 1 Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Basilikum entfernen. Die eingekochten Tomaten durch die Flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) drehen oder durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen (nicht mit dem Stabmixer pürieren, die Kerne schmecken bitter). Den Sugo nochmals aufkochen lassen, mit Fleur de Sel, Pfeffer und, falls nötig, Zucker abschmecken. Im Einmachglas aufbewahrt hält sich der Sugo etwa 1 Jahr.

Für die Bolognese:

- 500 g Hackfleisch, z.B. vom Rind
- 1 Stück Schinkenschwarte
- 75 g Schalotten

- 2 Knoblauchzehen
- je 50 g Möhren, Fenchel und Knollensellerie
- 1 EL Olivenöl
- je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Salbei
- 1 Lorbeerblatt
- 125 g Dosentomaten
- 1/8 Liter Rotwein
- 50 ml roter Portwein
- ½ EL Mostarda di frutta, Senffrüchte
- ½ EL Alter Aceto balsamico
- 25 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Gemüse küchenfertig vorbereiten und ebenfalls würfeln.

Einen Topf erwärmen, das Olivenöl zugießen und das Hackfleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schinkenschwarte dazugeben und etwas auslassen. Das Gemüse darin anbraten, salzen und pfeffern.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Tomaten bei Bedarf entkernen. Tomaten und Kräuter in den Topf geben und mit Rot- und Portwein ablöschen. Mit einem Holzlöffel gut umrühren und dabei die Tomaten zerkleinern. Die Sauce bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben. Die Kräuter herausnehmen, den Sugo mit Mostarda di frutta, Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lasagneblätter:

- 150 g Hartweizengrieß
- 75 g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- Hartweizengrieß zum Bestreuen
- grobes Meersalz

Zubereitung:

Grieß und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier in die Mulde geben und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Nudelteig herausnehmen und halbieren. Den Teig mit Grieß bestreuen und mithilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Nudelbahnen in ca. 10x20 cm große Bahnen schneiden und in Salzwasser kurz kochen lassen, bis die Pasta oben schwimmt. Danach in Eiswasser abschrecken.

Für die Béchamel-Sauce:

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1/2 l Milch
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss

Für die Füllung:

- 100 g Steinchampignons
- 100 g Pfifferlinge
- 100 g Kräuterseitlinge
- 100 g Steinpilze
- 100 g Chanterelle Pilze
- (man kann auch 500 g Pilze einer einzigen Sorte verwenden)
- 2 Schalotten
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 EL Thymian, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Polettos Pilzgewürz (Mischung aus Wacholderbeeren, Koriandersaat, Pfeffer, Liebstöckel, Piment, Petersilie, Macis, Zimt)
- ¼ l Tomatensugo (Rezept siehe oben)
- ¼ l Bolognese (Rezept siehe oben)
- 150 g geriebener Parmesan

Für die Lasagneblätter den Nudelteig, wie auf oben beschrieben zubereiten.

Den Nudelteig mit Grieß bestreuen, mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und Lasagneblätter in der Größe der ofenfesten Form ausschneiden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Nudeln darin »al dente« garen. Die Lasagneblätter mit dem Schaumlöffel einzeln herausheben und kalt abschrecken.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und das Mehl dazusieben, dabei mit dem Kochlöffel ständig rühren. Die Milch unter Rühren nach und nach dazugießen, die Sauce aufkochen und mindestens 4 bis 5 Minuten weiterköcheln

lassen. Den Parmesan hinzufügen und die Béchamelsauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Füllung die Pilze putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Pilze dazugeben und kurz braten. Den Thymian hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und dem Pilzgewürz abschmecken. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit der restlichen Butter einfetten und abwechselnd Lasagneblätter, Bolognese, Tomatensugo, Pilze und Béchamelsauce hineinschichten. Mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen, nach Belieben einige Pilzscheiben darauf verteilen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Lasagne im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Lasagne