

Offene Gemüse-Lasagne mit Ricotta-Creme und Basilikum-Schaum

Zutaten für 2 Personen

Für die Lasagneplatten:

- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Für das Gemüse:

- 2 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 200 g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Prise Zucker
- Etwas Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ricotta-Creme:

- 200 g Ricotta
- 50 g Crème fraîche
- 1 Bund Thymian
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Basilikum-Schaum:

- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Vollmilch

Für das Topping:

- 200 g Kirschtomaten mit Stielen
- 1 EL Puderzucker
- 50 g Parmesan
- 40 g Pinienkerne
- 100 ml Aceto Balsamico

Zubereitung:

Für die Lasagneplatten Ei, Mehl, Öl und Salz in einer Schüssel vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie 10 – 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Einen Topf mit Wasser erhitzen und das Wasser ausreichend salzen. Anschließend den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in Lasagneplatten schneiden. Die Platten 2 – 3 Minuten im Wasser kochen.

Für die Ricotta-Creme Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Ricotta, Crème fraîche, Chili und gehackten Thymian in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Gemüse die Paprikaschoten halbieren, Kerne entfernen und vierteln. Die Viertel auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 15 Minuten grillen, bis sie dunkle Stellen bekommen und Blasen werfen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem nassen Handtuch bedecken. Nach 5 – 10 Minuten die Paprika häuten und mit etwas Zucker und den Kräutern in der Pfanne karamellisieren.

Aubergine und Zucchini längs in dünne Streifen schneiden. Aubergine würzen und 2x zuerst in Wasser und anschließend in Mehl wenden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Scheiben mit Kräutern und Knoblauch in einer Pfanne grillen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne goldbraun anbraten und am Ende mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Das fertige Gemüse im Ofen warm halten.

Für das Topping Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, Kirschtomaten hinzugeben und leicht karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen und abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Parmesan in dünne Scheiben hobeln.

Für den Basilikum-Schaum die Milch in einen Topf geben und erwärmen. Nicht zu stark kochen lassen! 1 Knoblauchzehe mitkochen lassen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Topf vom Herd nehmen, den Basilikum hinzugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Am Schluss mit einem Pürierstab aufschäumen.

Zum Anrichten die Lasagne schichten. Auf den Teller eine dünne Schicht Ricotta-Creme streichen und ein Nudelblatt drauflegen. Mit Ricotta bestreichen, Zucchinis Scheiben und einen Teil der Paprika draufgeben. Abwechselnd Nudelplatten, Ricotta und Gemüse schichten. Die letzte Schicht mit Ricotta abschließen und mit den karamellisierten Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan garnieren.

Den aufgeschäumten Basilikum-Schaum um die offene Lasagne geben und servieren.

Rezept: Peter Schunke

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. März 2017

Episode: Leibgerichte