



Gina Janich

Dekonstruierte Lasagne mit Gemüse-Sugo, Salsiccia und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Lasagne:

200 g Pastamehl Type 00
Mehl, für die Arbeitsfläche
2 Eier
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier aufschlagen und mit Mehl zu einem Teig verkneten (ggf. etwas Wasser hinzugeben, wenn er zu trocken ist). Zu einer Kugel formen, in Fischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Teig dritteln und Stücke mit bemehltem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Teigschneider in unterschiedlich große Teile schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten kochen bis sie gar sind.

Für das Gemüse-Sugo:

2 Möhren
1 kleine Zucchini
1 rote Paprika
200 g Kirschtomaten
1 große Zwiebel
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
400 g passierte Tomaten
100 ml trockenen Weißwein
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel, Knoblauch und Schalotten abziehen und im Multizerkleinerer klein hacken. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Möhren waschen, schälen und Enden abschneiden, Zucchini waschen und von Enden befreien. Paprika waschen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Gemüse nach und nach im Multizerkleinerer hexeln. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Gemüse mit in die Pfanne geben und köcheln lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit passierten Tomaten aufgießen. Anschließend mit Paprika, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsiccia:

200 g Salsiccia natur (ohne Fenchel)
1 Schalotte
½ weiße Zwiebel
Olivenöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl andünsten. Darm der Salsiccia aufschneiden und Brät in die Pfanne drücken. Mit anbraten. Sobald es gar ist, Wurst in Gemüse-Sugo geben und dort ziehen lassen.

Für die Béchamelsauce:

1 Schalotte
½ weiße Zwiebel
500 ml kalte Milch
35 g Butter
100 ml trockenen Weißwein
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
1 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Zwiebel abziehen und fein hacken. Zusammen mit Lorbeer und Pimentkörnern in einem Topf mit Butter anschwitzen. Sobald Zwiebeln glasig sind, Mehl in den Topf sieben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einrühren und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren Milch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Pimentkörner und Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.

Für die Parmesanchips: Parmesan fein reiben, mit Paprikapulver vermengen und mit einem Teelöffeln auf einem Backblech mit Backpapier für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

- 80 g Parmesan
- 1 Prise Paprikapulver

Für die Garnitur: Schinken in feine Scheiben schneiden, mit den Pinienkernen ohne Öl in einer beschichteten Pfanne anrösten. Den beidseitig gebratenen Schinken auf einem Küchentuch abtropfen lassen, anschließend in feine Würfel schneiden und mit gerösteten Kernen über der Lasagne verteilen. Parmesan kurz vor dem Servieren über das Gericht reiben. Basilikumspitzen als Dekoration auf der Lasagne platzieren.

- 40 g Parmaschinken
- 20 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- 1 Zweig Basilikum

Die Lasagneplatten mit dem Sugo und der Béchamelsauce schichten. Parmesanchip, Schinken, Pinienkerne und Basilikum darauf drapieren und servieren.