

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Cindy Palme

Lasagne-Türmchen mit Béchamelschaum, Basilikum-Öl und Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für die Bolognese:

250 g Rinderhackfleisch
 ¼ Sellerieknolle
 1 Karotte
 150 ml passierte Tomaten
 1 Zwiebel
 100 ml Rotwein
 3 EL getrocknete italienische Kräuter
 1 Prise Zucker
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Karotte und Sellerie schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel kurz anbraten, daraufhin die Karotte und den Sellerie dazu geben und ebenfalls anbraten. Hackfleisch dazu geben und alles scharf anbraten. Italienische Kräuter und Zucker kurz mit braten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Passierte Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bolognese 20 Minuten köcheln lassen und nochmals abschmecken.

Für den Béchamelschaum:

50 g Butter
 300 ml Milch
 1 EL weißer Balsamicoessig
 25 g Mehl
 1 EL Lecithin
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzugeben. Mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Milch ablöschen. Soviel Milch einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Lecithin hinzufügen. Mit Essig, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Nudelplatten:

100 g Mehl, Type 405 + Mehl zum Ausrollen
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz
 50 ml Wasser

Mehl, 50 ml Wasser, Öl und Salz zu einem Teig verkneten. Teig ein wenig ruhen lassen. Dann die Arbeitsplatte bemehlen und Teig ausrollen. Mit einem Servierring Nudelplatten ausstechen und in kochendem Salzwasser bissfest kochen.

Für das Basilikum-Öl:

½ Bund Basilikum
 50 ml Sonnenblumenöl

Basilikum mit dem Öl pürieren.

Für den Feldsalat: Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
50 g Feldsalat Senf mit dem Fond, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer mit dem
75 ml Gemüsefond Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl einfließen
1 EL körniger Senf lassen und abschmecken. Salat mit dem Dressing vermengen.
1 EL Blütenhonig
5 EL dunkler Balsamicoessig
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Fertigstellung: Gouda reiben.
100 g Gouda Bolognese mit Nudelplatten und Käse abwechselnd in zwei Servierringe
1 Zweig Basilikum schichten und im heißen Backofen überbacken.
Auf einem Teller ein Türmchen anrichten, Béchamelschaum und
Basilikum-Öl drumherum träufeln. Mit Basilikum dekorieren, Salat separat
anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.