

SCHWARZE LASAGNE

WURZELN / TOMATE / SALBEI



Zutaten 4 Portionen

250 g Pastamehl (200 g Mehl Typ 00 und

½ -1 EL Aktivkohle

1 Zwiebel weiß, kleingehackt

2 EL Tomatenmark

100 g Butter

500 ml Milch

4 Karotten und gelbe Rüben

1 Bund Salbeiblätter, frittiert

Rapsöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

4 Burger Patties (à 180 g) vom AMAGütesiegel

Rindfleisch CULT BEEF

150 g Hartweizengrieß

3 Eier (mittelgroß)

2 Knoblauchzehen, kleingehackt

500 ml Tomaten, passiert

40 g Mehl

1 EL Zitronensaft

200 g Käse, fein gerieben (vorzugsweise Asmonte –
alternativ Parmesan)

Für die Nudelblätter das Mehl und Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche aufhäufen, in der Mitte eine Mulde bilden, Aktivkohle und Eier hineingeben. Nach und nach das Mehl vom Rand dazu mischen und zu einem glatten, mittelfesten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Blätter walzen (vorkochen ist nicht notwendig). Für das Ragout die Patties fein zerdrücken und in Öl zusammen mit der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch gut anbraten.

Tomatenmark und etwa 100 ml passierte Tomaten dazugeben und mitbraten. Das Ragout salzen und pfeffern und etwa 15 Minuten leicht köcheln. Für die Béchamel Butter schmelzen und das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren und hellgelb anschwitzen. Die Milch dazugießen und glatrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken (Warum fehlt die Muskatnuss in meiner Béchamel? Weil ich sie einfach nicht mag). Die Karotten und die gelben Rüben schälen und der Länge nach in dünne Scheiben hobeln, dann in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die restlichen passierten Tomaten erhitzen und mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In einer gebutterten Form etwas Ragout verteilen, Nudelblätter darauflegen, dann mit Ragout, etwas Béchamel und einer Schicht Karotten und gelben Rüben bedecken. Schicht für Schicht wiederholen. Die letzte Schicht sollte die Béchamelsauce bilden. Dick mit geriebenem Asmonte bestreuen und Butterflockchen verteilen. Die Lasagne bei vorgeheizten 180°C Umluft ca. 30-40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist. Mit Tomatensauce und Salbei und ein paar Tropfen Olivenöl anrichten.