



Gratinierte Lauchrahmnudeln

Das Gratin ist einerseits ausgemacht samtig und schmeichelt durch die Béchamel Geschmacksknospen und Sinne gleichermaßen. Das pikante Hackfleisch setzt einen gewieften Kontrapunkt. Und die gebackenen Nudelnester sind sehr knusprig und aromatisch. Ein rahmiger Gurkensalat könnte als frischer Gegenspieler gelten. Nach meiner Meinung passt er jedoch perfekt und ergänzt das Gericht.

Das Gratin

Die Fettuccine al dente garen. Abgießen, abtropfen lassen, bald auf einem Backblech mit 2 EL Olivenöl vermengen. Beisitestellen. Darauf achten, dass die Nudeln nicht weiter als al dente garen, denn sie werden im Ofen ja nochmal der Hitze ausgesetzt.

Das dunkelgrüne Obere vom Lauch für eine Gemüsebrühe aufheben. Die restliche Stange halbieren und in feine, ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Möhren schälen, die Schalen für eine Brühe aufheben. Zunächst den Lauch, danach die Möhren in Salzwasser blanchieren, abschrecken und auf ein Sieb geben.

Für die Béchamel die Butter in einem mittelgroßen Topf aufschäumen, das Mehl einrieseln lassen, schnell mit dem Schneebesen verrühren. Warten, bis die Mischung leicht gebräunt ist und gut duftet, Topf beiseiteziehen. Zunächst die Brühe, dann die Milch so lange unterrühren, bis alle Klümpchen verschwunden sind. Lorbeer und Wacholder hinzufügen, auf kleiner Flamme 20 Minuten im geöff-



neten Topf köcheln, dabei regelmäßig umrühren, damit nichts ansetzt. Wer noch nicht so geübt ist mit der Béchamel, gibt anfangs nicht die komplette Flüssigkeit hinzu. So kann man die Konsistenz der Sauce gut im Blick behalten und steuern.

Für das Hackfleisch Knoblauch und Schalotten fein würfeln. Chili entkernen und fein schneiden. Das Hackfleisch in einer ausreichend großen Pfanne im Öl scharf anbraten, bis es schön gebräunt ist. Hitze reduzieren. Zucker und Tomatenmark auf dem Pfannenboden karamellisieren. Knoblauch und Schalotten hinzufügen, kurz angehen lassen. Mit der Sojasauce und einem kleinen Schluck Noilly Prat ablöschen. Mit Chili (nach Geschmack), einer kleinen Prise geriebenem Zimt, gemörsertem Kreuzkümmel und frisch geriebenem Pfeffer würzen. Auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen. Vor dem Weiterverwenden nochmals abschmecken.

Lorbeer und Wacholder aus der Béchamel entfernen. Mit Lauch und Möhren sowie einem Drittel des Hackfleischs vermengen und mit kräftig Zitronenab-

rieb und Muskat würzen. Zum Gratieren entweder mehrere kleine oder eine größere flache Form verwenden. Etwa ein Drittel Béchamel auf dem Formboden verteilen. Mit einer Fleischgabel Nudelnester aufspulen und nebeneinander auf die Béchamel setzen. Restliche Sauce und dazu das restliche Hack locker zwischen und über die Nester verteilen. Die Hälfte des geriebenen Käses darüber streuen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen, restlichen Käse locker darüber verteilen und nochmals 10 Minuten backen. Nun mit der flüssigen Butter bepinseln und für einige Minuten zurück in den Ofen schieben, bis auf den Nudeln goldbraune Käsekrüstchen entstanden sind. Unbedingt aufpassen, damit nichts zu dunkel wird.

Den Schnittlauch kurz vor dem Anrichten in feinste Röllchen schneiden. Gratin damit bestreuen.

Der Gurkensalat

Für den Gurkensalat die Gurken in feine Scheiben hobeln. Je nach Geschmack mit oder ohne Schale verwenden. Schallotten sehr fein schneiden. Dill abzupfen (Dosierung selbst bestimmen). Aus den weiteren Zutaten ein cremiges Dressing rühren. Bis zum Servieren Gurkenscheiben und Dressing getrennt durchkühlen lassen. Erst kurz vor dem Servieren vermengen. So ziehen die Gurken kein Wasser. Ganz zum Schluss Dillästchen unterheben.

Zutaten

Für 4 Portionen

Menge	Zutat
	Das Gratin
400 g	Fettuccine
2 EL	Olivenöl
1 Stange	Lauch
3 bis 4	dünne Bundmöhren
60 g	Butter
60 g	Mehl
500 ml	Gemüsebrühe
500 ml	Milch
2	frische Lorbeerblätter
4	Wacholderbeeren (leicht angedrückt)
1	Bio-Zitrone
400 g	gemischtes Hackfleisch
3 bis 4 EL	Rapsöl (oder mildes Olivenöl)
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
1 gute Prise	Zucker
½ TL	Tomatenmark
2 EL	helle Sojasauce
Ein kleiner Schluck	Noilly Prat
1	rote Chilischote
1 Stück	Zimtstange
½ TL	Kreuzkümmel
80 bis 100 g	geriebener Käse (z. B. Bergkäse und Gouda)
4 EL	flüssige Butter
½ Bund	Schnittlauch
	Chilisalz, Pfeffer, Muskat
	Der Gurkensalat
2 mittelgroße	Bio-Gurken
1	Schalotte
Einige Stiele	Dill
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Sauerrahm
2 EL	milder Weißweinessig
2 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Zucker
1 kleiner Spritzer	heller Tabasco
	Salz, Pfeffer