



Zucchini-Sellerie Lasagne mit Birne und Pfifferling

Die fluffige Lasagne punktet mit den hauchfeinen Gemüselagen in Kombination mit leichter Béchamel und sehr fruchtigem, spritzigem Ragout von frischen Tomaten. Das Pfifferling-Birnen-Topping verleiht dem Schichtwerk Extraklasse und veredelt das Gericht. Ein nicht alltägliches, doch sehr überraschendes Duo!

Der Sugo

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, nach 1 Minuten kalt abschrecken. Haut abziehen, Tomatenfleisch stückig schneiden. Dabei das Tomateninnere auf ein Sieb geben und durchdrücken. Die Tomatenflüssigkeit weiterverwenden, sie verleiht dem Sugo eine äußerst fruchtig-frische Note.

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Möhren und Sellerie in sehr feine Würfel schneiden. Möglichst auf den Blitzhacker verzichten. Der Zeiteinsatz lohnt sich, denn die kleinen Würfelchen ergeben im Sugo einen hinreißenden Biss. Möhren und Sellerie im Olivenöl anschwitzen. Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen. In der Mitte etwas von dem Topfboden frei legen, Tomatenmark und Zucker darin karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, bis fast alle Flüssigkeit



verdampft ist. Tomatenstücke, Tomatenflüssigkeit und passierte Tomaten hinzufügen. Lorbeerblätter grob zerpfücken. Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken, Sternanis, einige Streifen Zitronenschale (nur das Gelbe) und einige Scheiben Ingwer in einen Papier-Teefilter geben, in das Sugo einlegen.

Mindestens 45 Minuten köcheln lassen. Entsprechend länger, falls der Sugo noch zu flüssig ist. Beiseite ziehen, 30 Minuten durchziehen lassen. Gewürzsäckchen entfernen. Den Sugo noch einmal aufkochen, dabei mit etwas in Wasser gelöster Stärke binden. So wird er sämiger. Nochmals abschmecken. Abkühlen lassen.

Die Béchamel

Die Butter in einem Stieltopf zerlassen, das Mehl hineinstäuben. Anrösten, bis es leicht nussig zu duften beginnt. Beiseiteziehen. Milch und Brühe nach und

nach angießen, den Topf zurück auf die Herdplatte ziehen, und mit einem Schneebesen rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Leise köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack sich verflüchtigt, immer wieder umrühren. Parmesan und Scamorza unterheben. Das Andicken der Sauce beobachten, denn möglicherweise benötigt man nicht die komplette Flüssigkeit.

Mit Fingerspitzengefühl, doch beherrscht vorgehen. Die Sauce sollte cremig, jedoch nicht puddingartig sein. Erscheint sie zu dick, hilft etwas Milch oder Brühe. Auch umgekehrt gibt es einen Weg der Rettung, indem man etwas Mehl und Butter verknetet. Diese Mehlbutter fügt man portionsweise hinzu, und die Sauce dickt wieder etwas an. Mit Geduld und Fingerspitzengefühl bekommt man sie nach Wunsch hin. Die Sauce würzen und beiseite stehen lassen. Mit Muskat und Pfeffer kann man kräftig würzen, mit Salz sollte man vorsichtig umgehen, da die Käse bereits einen Salzgehalt haben.

Die Lasagne (zum Schichten)

Den Sellerie in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Das gelingt mit einer Aufschnittmaschine oder einer Mandoline am exaktesten. In gut gesalzenem Wasser bis kurz vor al dente blanchieren, abschrecken. Auf Küchentuch trocken tupfen. Mit den Kartoffeln ebenso verfahren. Getrennt arbeiten, denn die Kartoffelscheiben garen schneller.

Die Zucchini längs in 5 mm dicke Streifen schneiden. Auch hier sind Aufschnittmaschine oder Mandoline zweckdienlich. In einer Form nebeneinander ausbreiten, leicht einsalzen, 30 Minuten stehen lassen. Das entstehende Schwitzwasser abtupfen.

Eine ausreichend dimensionierte Auflaufform leicht buttern. Etwas von der Béchamel hineingeben. Nun lagenweise immer wieder die Gemüse, den Sugo, die Béchamel und den Mozzarella hineingeben. Dabei wird nur ein Teil vom Sugo benötigt. Zuerst einige Scheiben Mozzarella und die restliche Béchamel geben. Wer es besonders üppig liebt, setzt noch einige Butterflöckchen obenauf! Bei 180 °C Umluft, mittlere Schiene, ca. 40 Minuten backen. Sie muss an der Oberfläche brodeln, und golden gebräunt sein. Nach dem Backen mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Wer keine Aufschnittmaschine oder Mandoline besitzt, kann die Gemüse auch einfach mit dem Messer schneiden. Sie werden nicht so gleichmäßig. Die Lasagne schmeckt aber auch auf diese Weise sehr gut!

Das Pfifferling-Birnen-Ragout

Eine Birne in Längssegmente schneiden. In der Butter bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Eine Birne in kleine

Würfel schneiden. Schalotte fein würfeln. In der Hälfte von Olivenöl und Butter anschwitzen. Die Birnenwürfel hinzufügen und kurz dünsten. Pfifferlinge verlesen und putzen. Große halbieren, kleine im Ganzen lassen. In 1 EL Öl scharf anbra-

ten. Beiseite ziehen. Pfifferlinge mit den Birnenwürfel vermischen, mit Honig, Condimento, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ragout lauwarm zu der Lasagne servieren.

Zutaten

Ergibt mindestens 6 Portionen

Der Sugo

Menge	Zutat
1 kg	vollreife Rispen-Tomaten
2 bis 3 mitteldicke	Möhren
1 Stück (ca. 100 g)	Knollensellerie (möglichst junger)
2	Zwiebeln
3 bis 4	junge Knoblauchzehen
6 bis 8 EL	Olivenöl
2 TL	Zucker
2 TL	Tomatenmark
150 ml	trockener Riesling
1 Tasse	Tomaten (passiert, Dose)
2	frische Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren (angedrückt)
2	Nelken
1	Sternanis
1	Bio-Zitrone
	Salz, Pfeffer

Die Béchamel

Menge	Zutat
80 bis 90 g	Butter
80 bis 90 g	Mehl
Ca. 500 ml	Milch
Ca. 250 ml	Geflügelbrühe (oder Gemüsebrühe)
200 g	Scamorza (grob geraffelt)
80 g	Parmesan (fein gerieben)
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten

Ergibt mindestens 6 Portionen

Die Lasagne (zum Schichten)

Menge	Zutat
1	junge Sellerieknolle (8 bis 10 Scheiben, ca. 5 mm dick), blanchiert
3 mittelgroße	festkochende Kartoffeln (8 bis 10 Scheiben, 5 mm dick), blanchiert
3 mittelgroße	Zucchini, möglichst grün und gelb (Längsscheiben, ca. 5 mm)
3 Kugeln	Büffel-Mozzarella (keine Burrata, da zu flüssig)
1	Bio-Zitrone
Etwas	Butter (für die Form)

Das Pfifferling-Birnen-Ragout

Menge	Zutat
400 g	Pfifferlinge
2 kleine	feste Birnen (z. B. Forelle)
1	Schalotte
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
1 Spritzer	Blütenhonig
1 Spritzer	Condimento Bianco