

## Jörg Sackmann Offene Spargellasagne mit Schweinefilet

Dienstag, 9. Mai 2025  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Gourmet-Küche, Pasta

### Zutaten:

#### Für den Nudelteig:

250 g Hartweizenmehl (Semola)  
1 Ei  
3 Eigelb  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz  
1 EL Wasser

#### Für das Fleisch:

1/2 Bio-Orange  
3 Stängel Estragon  
1 EL grobkörniger scharfer Senf  
2 EL Olivenöl  
1 TL Kaffeesatz  
1 Prise brauner Zucker  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
600 g Schweinefilet  
150 g Speck (luftgetrocknet), in dünnen Scheiben aufgeschnitten

#### Für den Sugo:

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
80 g Staudensellerie  
3 Stängel Estragon  
2 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
500 g Tomaten aus der Dose, stückig  
1 TL Zucker  
150 ml Wasser  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle

#### Für den Spargel:

6 Lauchzwiebeln  
600 g weißer Spargel  
150 g Parmesan  
80 g Butter  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
2 EL Balsamico  
20 ml Ahornsirup

### Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



2. Für das Fleisch die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und ca. 1 TL Schale fein abreiben.
3. Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
4. Groben Senf mit Olivenöl, Kaffeesatz, abgeriebener Orangenschale und Estragon in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren, mit braunem Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Schweinefilet mit der Marinade rundum bestreichen, dann mit den Speckscheiben umwickeln.
6. Abgedeckt das vorbereitete Schweinefilet 30 Minuten kalt stellen.
7. In der Zwischenzeit für den Tomatensugo Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch andrücken.
8. Staudensellerie putzen, waschen und in feine Würfel schneiden.
9. Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
10. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Knoblauch und Staudensellerie zugeben und kurz mitandünsten. Dann das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten.
11. Die stückigen Tomaten, Estragon und Zucker zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
12. Dann mit dem Wasser ablöschen und die Sauce ca. 30 Minuten offen leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
14. Eine Pfanne erhitzen und das vorbereitete Fleisch darin von allen Seiten anbraten.
15. Dann das Fleisch in eine Auflaufform geben, den entstanden Bratensatz darüber gießen und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten garen.
16. Den Backofen ausschalten, die Backofentür etwas öffnen und das Fleisch in der Restwärme ca. 30 Minuten ruhen lassen.
17. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem Teigschneider 10 x 6 cm große Lasagneblätter ausschneiden.
18. Die Teigblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen, mit Öl beträufeln und warm halten.
19. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden.
20. Spargel schälen und die eventuell holzigen oder angetrockneten Enden abschneiden. Spargel schräg in je 3 Stücke schneiden. Dicke Stangen der Länge nach halbieren.
21. Käse in feine breite Späne hobeln.
22. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und die Spargelstücke darin langsam anbraten, die Lauchzwiebeln zugeben und leicht schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Balsamico und Ahornsirup ablöschen.
23. Das gegarte Schweinefilet in dünne Scheiben aufschneiden.
24. Auf den Tellern im Wechsel nach und nach Lasagne-Blätter und Spargel-Zwiebellauchgemüse mit Fleischscheiben, Tomatensugo und Käse aufschichten. Mit einem Nudelblatt abschließen. Etwas Tomatensugo darauf geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.

Pro Portion: 1020 kcal/ 4280 kJ  
61 g Kohlenhydrate, 67 g Eiweiß, 57 g Fett