

Kochen

Markus Buchholz

Dienstag, 16.05.2018

Spargel-Lasagne mit Spinat, Lachs und Pflücksalat Für 4 Personen

Für den Nudelteig

100 g Mehl
200 g Hartweizengrieß
4 Eigelb (Größe M, ca. 80 g)
25 g Butter, flüssig

Für den Spargel

16 Stangen Spargel
0,5 Zitrone
1 TL Butter
Salz
Zucker

Für den Spinat

200 g Spinat, jung
30 g Butter
1 Schalotte
20 g Mehl
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
250 g Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Muskat

Für den Lachs

200 g Lachs (heiß geräuchert, Stremel-Lachs)
100 g Parmesankäse gerieben

Für die Tomatensoße

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Tomaten, frisch
1 Stiel Rosmarin
3 Stiele Thymian
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
400 g Tomaten (stückig, aus der Dose)
Salz
Pfeffer

Für den Salat

1 Schalotte (ca. 50 g)
0,5 Bund Basilikum
50 ml Gemüsebrühe
50 ml Olivenöl
50 ml Balsamessig, hell
200 g Pflücksalat

Zubereitung:

1. **Für den Nudelteig** Mehl, Grieß, Eier, Butter und 1 EL lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Anschließend den Nudelteig zu ca. 2 mm dünnen Platten ausrollen und ca. 2 Stunden trocknen lassen.
3. Inzwischen **den Spargel** putzen und schälen. Zitrone auspressen. Spargel in einem weiten Topf mit Zitronensaft, Butter, Salz und Zucker gut bissfest (ca. 8-10 Minuten) garen.
4. Anschließend herausheben, in Eiswasser tauchen und abschrecken. Spargel schräg in Stücke schneiden.
5. **Den Spinat** putzen, abbrausen, trockenschütteln. 10 g Butter erhitzen. Spinat darin ca. 4 Minuten dünsten. Danach abgießen und den Spinat hacken.
6. Für die Spinatsoße die Schalotte abziehen und fein würfeln. Übrige Butter erhitzen, Schalotten darin farblos andünsten. Mehl unterrühren. Bei milder Hitze ohne Farbe ca. 2-3 Minuten anrösten. Mit Weißwein ablöschen und 500 ml Brühe ca. 8-9 Minuten einköcheln. Die Sahne unterrühren und den Spinat zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
7. **Für die Lasagne** den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Etwa ein Drittel Spargel, Spinatsoße und zerzupften Lachs auf den Boden der Form legen. Mit Nudelblättern belegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit den Nudelplatten abschließen und evtl. noch etwa 2 EL von der Spinatsoße darauf verstreichen. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen.
8. Die Lasagne im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen. Eventuell kurz vor Ende der Garzeit die Grillfunktion einstellen.
9. **Für die Tomatensoße** Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Tomaten fein würfeln. Rosmarin- und Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Stückige, frische Tomaten und Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. auf die Hälfte einköcheln lassen.
10. **Inzwischen für den Salat** die Schalotte abziehen und fein würfeln. Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. Alles mit Brühe, Öl, Essig und dem Basilikum verrühren.
11. Salat putzen, abbrausen und trockenschütteln. Den Salat salzen und pfeffern und mit der Vinaigrette marinieren. Tomatensoße abschmecken. Lasagne aus dem Ofen nehmen und mit Salat und Tomatensoße servieren.