

Für 4 Personen

Lasagne alla Mamma

Fleischsauce

- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Karotten
- 50g Knollensellerie
- 50g Lauch
- 2 Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 400g gehacktes Rindfleisch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika
- 1 EL Olivenöl
- 20g Tomatenpüree
- 1 dl Rotwein
- 3 dl gebundener Jus
- Basilikum, Oregano und Thymian

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Karotten und den Sellerie in feine Würfel (Brunoise) schneiden und den Lauch ebenfalls fein schneiden. Die Tomaten im kochenden Wasser überwallen lassen, im Eiswasser abschrecken und häuten. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rindfleisch gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, danach auf einem Teller zur Seite stellen.

Erneut Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, die vorbereiteten Gemüsewürfel begeben und mitdünsten. Das Tomatenpüree begeben und mitdünsten, mit Rotwein zwei Mal ablöschen und mit dem Bratenjus auffüllen, aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, das Fleisch begeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Tomatenwürfel begeben. Basilikum, Oregano und Thymian begeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, die Sauce beiseite stellen.

Mornay Sauce

- 25g Butter
- 35g Mehl
- 4dl Milch
- 1 dl Rahm
- 30g Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl dazugeben und gut abrühren. Auf einen Teller geben und erkalten lassen (Roux). Milch und Rahm in einer Pfanne aufkochen, unter ständigem Rühren den Roux in der Milch auflösen, auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und beiseite stellen.

Lasagne

- 3 EL Olivenöl
- 400g Lasagneblätter
- 70g Parmesan
- 20g Butter

Zubereitung

Eine Gratinplatte (ca. 26 x 35cm) mit Olivenöl ausreiben. Die Lasagneblätter in viel kochendes Salzwasser geben und kurz überwallen lassen, in kaltem Wasser abkühlen und auf ein Tuch legen zum abtrocknen. Zuerst etwas Fleischsauce in die Gratinplatte auf dem Boden verteilen und mit Lasagneblättern bedecken. Dann etwas Fleischsauce mit 2EL Mornay Sauce einstreichen und wieder mit Lasagneblättern ganz bedecken. Anschliessend den ganzen Vorgang ca. 3–4-mal wiederholen. Als Abschlusschicht wird die restliche Mornay-Sauce gleichmässig auf die letzte Schicht Lasagneblätter verteilt, mit Parmesan bestreut und Butterflocken darübergegeben. Anschliessend im 160°-Celsius heissen Ofen ca. 45 Minuten backen.

Anrichten

Entweder in der Gratinplatte servieren oder schöne Stücke schneiden und auf heissen Tellern anrichten und mit frischen Kräutern ausgarnieren.