AKTIVKOHLE-LASAGNE MIT ÈRAGÙBIANCO, CREME VON GELBEN DATTELTOMATEN UND PARMESAN-CHIPS



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

160g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
20g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
280g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1
40g + acqua 160g (per besciamella) Preparato in polvere per besciamella - P41

Zutaten

200g Béchamelsauce
50g Parmigiano Reggiano, gerieben
n.B. frischer Thymian
n.B. Petersilie
n.B. Salz und Pfeffer
2 Knoblauchzehen
n.B. kleine Basilikumblätter
(Für die frische aktivkohle-pasta) 300g Mehl Type 405
(Für die frische aktivkohle-pasta) 100g Aktivkohle in Pulverform
(Für die frische aktivkohle-pasta) 175g Eier

Zubereitung

Für 4 Personen

Den Nudelteig von Hand oder in einer Küchenmaschine zubereiten: Die Aktivkohle mit dem Mehl vermischen, die Eier dazugeben und alles verkneten. In einem luftdichten Beutel mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Béchamelsauce in einer Schüssel mit Èragùbianco, frischem Thymian und Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Parmesan-Chips einen Esslöffel geriebenen Käse auf ein Stück Pergamentpapier geben und in der Mikrowelle etwa eine Minute lang erhitzen, bis er geschmolzen ist, dann abkühlen lassen. Den Teig ausrollen und Scheiben von etwa 8 m Durchmesser ausstechen. Diese eine Minute lang in kochendem Salzwasser garen, abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Für die Lasagne eine Scheibe Nudelteig mit etwas Èragùbianco (zuvor vorbereitet) und geriebenen Parmesan abwechseln, so dass 5 bis 6 Schichten entstehen. 4 Portionen herstellen. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 20-30 Minuten goldbraun backen. Während die Lasagne im Ofen ist, die gelbe Tomatencreme zubereiten: Den Knoblauch in etwas nativem Olivenöl extra in einer Pfanne anbraten, dann die ganzen gelben Datteltomaten dazugeben und 15 Minuten lang kochen. Pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatencreme auf einen Teller gießen, die Lasagne vorsichtig darauf anrichten, mit Parmesan-Chips, kleinen Basilikumblättern und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)