

Jörg Sackmann
Bärlauch-Lasagne mit Geflügelleber und karamellisierten roten Zwiebeln

Dienstag, 4. April 2017
Rezept für 4 Personen

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

Zutaten

Bärlauch-Nudelteig

50 g Blattspinat
50 g Bärlauch
etwas Salz
20 ml Olivenöl
130 g Weizenmehl
70 g Hartweizengrieß
1 Eiweiß

Heller Nudelteig

100 g Weizenmehl
50 g Hartweizengrieß
1 Ei
2 Eigelb
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz
1 EL Wasser

Pilze

10 Steinchampignons
3 EL Butter
1 Prise Anissamen, gemahlen
1 Prise Zucker
etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
20 ml Estragonessig

Geflügelleber und Zwiebeln

2 rote Zwiebeln
4 Blätter Bärlauch
300 g Geflügelleber
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
20 ml Estragonessig
150 ml Geflügelfond
40 ml Sherry
30 g kalte Butter
etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gorgonzolaschaum

100 ml Milch



100 g	Sahne
20 g	Butter
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas	Zucker, Muskat
150 g	Gorgonzola

Zubereitung

1. Für den Bärlauch-Nudelteig Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Bärlauch abrausen. In einem Topf mit Salzwasser Spinat und Bärlauch kurz blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen bzw. etwas ausdrücken. Spinat und Bärlauch mit Olivenöl zu einem Püree mixen.
2. Mehl, Hartweizengrieß, ca. 3 EL vom Bärlauchpüree, 1 Prise Salz und Eiweiß zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Ist der Teig zu weich, noch etwas Mehl, ist er zu fest, noch etwas Wasser untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Für den hellen Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß, Ei, Eigelbe, Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
4. Anschließend die beiden Teige separat mit einer Nudelmaschine oder einer Teigrolle sehr dünn (ca. 1-2 mm) ausrollen und in ca. 10 cm große Quadrate schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und beiseite stellen.
5. Champignons putzen, evtl. vierteln. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Pilze darin goldbraun anbraten. Mit Anis, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Diesen etwas einkochen lassen. Dann die Pfanne zur Seite ziehen.
6. Für die Geflügelleber Zwiebeln schälen, vierteln und in 2 mm starke Streifen schneiden. Bärlauch abrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Geflügelleber putzen und von d Adern befreien.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelleber einlegen, kurz von beiden Seiten, auf den „Punkt“ braten, dann aus der Pfanne nehmen.
8. In der Pfanne die Zwiebeln anschwitzen, 1 Prise Zucker zugeben und karamellisieren, mit Essig ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und um die Hälfte einkochen.
9. In der Zwischenzeit für den Gorgonzolaschaum Milch, Sahne und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Alles aufkochen.
10. Gorgonzola in kleinen Stücken zugeben und unter Rühren auflösen. Mit einem Pürierstab kräftig aufschäumen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren.
11. Die Teigblätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.
12. Zuletzt Sherry zu den Zwiebeln geben, kalte Butter in Stücken untermischen und die Sauce damit binden. Geflügelleber in Scheiben schneiden, mit den Bärlauchstreifen einschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Zum Anrichten die Teigblätter abwechselnd mit etwas Geflügelleber und Zwiebeln auf die Teller setzen. Champignons zugeben. Den Gorgonzolaschaum über das fertige Gericht geben und servieren.

Pro Portion: 943 kcal / 3941 kJ

68 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß, 55 g Fett