

Gemüse Lasagne

Portionen

6

Wartezeiten

Zutaten

“Bolognese”

- Mittelgroße Sellerieknette
- Öl und Salz
- Viel Olivenöl
- 300g Champignons
- 200g Kräutersaitlinge
- ??g Steinpilze (getrocknet)
- 4-5 Stangen Sellerie
- 1 Paprika
- 300g Zucchini
- 1 Aubergine (groß)
- 300-400g Karotten (4 mittlere?)
- 5 Zwiebeln (gelb, mittel bis groß)
- 5 Zehen Knoblauch
- 2 Dosen gehackte Tomaten (à 500ml)
- ~300ml Milch
- ~100ml Lieblicheren Rotwein
- 100g Perlgraupen

- 4 EL Tomatenmark
- 4 TL Weißes Gerstenmiso
- 3-4 EL Sojasauce
- 3 TL Ancho-Chili Pulver
- 3-4 TL Mildes Purple Curry

Bechamel

- ?? Butter
- ?? Mehl
- ?? Milch
- ?? Wasser
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken

Lasagne

- Bolognese & Bechamel
- 1 Mozzarella
- 75-100g Emmentarle
- 50g Parmesan
- 500g Lasagneplatten

Zubereitung

“Bolognese”

1. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Sellerieknette schälen und rundherum mit langer, spitzer Gabel sehr häufig tief einstechen, dann mit Öl-Salz-Mischung großzügig bestreichen

3. Sellerieknotle im Ofen ~2:30-3:00 Stunden rösten bis sehr dunkel gebräunt, dabei häufig (min 4x) mit Saft/Öl erneut Einpinseln
4. Steinpilze in kochendem Wasser einweichen, und beschweren so dass sie unterwasser liegen
5. Andere Pilze fein hacken, auf Backpapier ausbreiten und zur Sellerieknotle in den Ofen
6. Pilze rösten bis sie durch und durch gebräunt, und fast knusprig sind (~1:30 Stunden), dann herausnehmen
7. Gemüse schneiden: Karotten in größere Stücke, Zucchini in Halbscheiben, Aubergine in größere Streifen, Paprika in kleine Würfel und Sellerie in sehr feine schräg abgeschnittene Scheiben, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
8. In großem Topf, mit Boden komplett mit Olivenöl bedeckt, zuerst Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, dabei bei hoher Hitze immer wieder kleine Mengen kochendes Wasser beigeben um schnell eine volle Karamellisierung zu erreichen
9. Karotten beigeben und bei kleiner Hitze ~30min mit wenig rühren stehen lassen
10. Derweil Steinpilze gut ausdrücken und super fein hacken, Wasser aufheben
11. Tomatenmark beigeben und auf höherer Hitze kurz anbraten lassen
12. Restliches Gemüse beigeben, und auf hoher Hitze weiterbraten so dass es minimal am Boden anbäckt, angebackenes mit kleinen Spritzern Steinpilzwasser anlösen
13. Wenn das Gemüse brätig bzw. cremig (die Aubergine) geworden ist, zuerst Milch zugeben, kurz aufkochen lassen
14. Jetzt die Pilze aus dem Ofen beigeben
15. Dann restliches Pilzwasser und Dosentomaten beigeben
16. Über ~0:45-1:00 Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich rühren
17. (Währenddessen Bechamel anfangen)
18. Bei der Hälfte der Zeit den Ofensellerie etwas kühnen lassen, in grobe Stücke schneiden und beigeben, Perlgraupen aufstreuen
19. Dann herunterdrehen und Miso, Sojasauce, Ancho und Curry hinzugeben, warmhalten

Bechamel

1. TODO Menge nicht abgewogen

2. Mehlschwitze (echt viel, 4-5 EL Butter? Mehl so dass es nichtmehr fließt)
3. Langsam köchelnd verdünnen und verrühren
4. Profit!
5. TODO: Weißwein einbauen oder mit Zitronensaft leicht ansäuern?

Zusammenbau

1. Ofen auf 200°C Umluft Hochheizen
2. Mit einer Lage Nudelplatten angefangen schichten
3. Immer: Nudel -> Bechamel -> "Bolognese"
4. Emmentaler grob und Parmesan fein reiben
5. Oben dann: "Bolognese" -> Nudeln -> Bechamel -> Käse
6. Ganz oben auf den Mozzarella in grobe Stückchen zupfen und verteilen
7. 30min im Ofen backen, am Ende mit Umluftgrill Röstigkeit des Käses einstellen

Quellen

- Ottolenghi: Ideen