



Vorspeise oder Hauptgang

Lasagne al forno

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für die Fleischsauce

2 Stück Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie fein gehackt (glattblättrig)
2 Stück Rübli
1 Stück Lauch
1/2 Knollensellerie
100 gr Speck
1 EL Butter
500 gr Rinderhackfleisch
1 Dose Tomatenmark (Tomatenpürée) entspricht 3 EL
1 Zweig Oregano fein gehackt (evtl. 1 TL getrocknet)
1 Bund Basilikum fein gehackt
1/4 l Fleischbouillon (besser: DemiGlacé)
1/4 l Rotwein
1 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Für die Bechamelsauce

60 gr Butter
60 gr Mehl
3/4 l Milch
2 dl Vollrahm
Salz und eine Prise Muskatnuss

Für den Auflauf

250 gr Lasagne-Blätter (16 Blätter)
200 gr Greyerzer (Surchoix) gerieben
100 gr Parmesan gerieben
2 EL Öl
2 EL Butter
Salz

Zubereitung

Fleischsauce:

Zwiebel, Knoblauchzehe, Petersilie, Rübli, Lauch, Knollensellerie, Speck

Butter, Hackfleisch

Tomatenpürée, Salz, Pfeffer sowie Basilikum, Peterli und Oregano, Fleischbouillon sowie Rotwein.

Bechamelsauce:

Butter, Mehl, Milch, Rahm, Salz und Muskat

Auflauf:

Lasagne-Blätter

Die Zwiebeln, die Knoblauchzehen, Oregano, Basilikum sowie die Petersilie fein hacken. Das Rübli raspeln, den Lauch in feine Scheiben und den Knollensellerie und den Speck in kleine Würfeli schneiden.

Die Butter in der Bratpfanne erwärmen und die Speckwürfel darin glasig braten, das Gemüse zugeben und eine Minute mitbraten. Das Hackfleisch daruntermischen und 5 Minuten unter Rühren brutzeln lassen.

Das Tomatenpürée unter die Hackfleischmasse rühren, mit Salz, Pfeffer sowie Oregano, Basilikum und Petersilie würzen. Lorbeerblatt dazu geben. Die Fleischbouillon (oder DemiGlacé) sowie den Rotwein dazugießen. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten einkochen lassen. Ab und zu umrühren. Pikant abschmecken.

Die Butter in separater Pfanne zerlassen. Das Mehl hinzugeben und unter Rühren hellgelb werden lassen. Nach und nach die Milch unter das Mehl rühren, mit Salz und Muskat abschmecken. Rahm beifügen (fakultativ) und die Sauce bei äusserst milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Die Lasagneblätter in kochendes Salzwasser legen. Wenn die Blätter «al dente» sind, herausnehmen, kalt abschrecken und nebeneinander auf ein feuchtes Tuch legen.

Eine tiefe, feuerfeste Form ausbuttern. Danach etwas Bechamelsauce dünn auf dem Boden der Form verstreichen und mit einer Schicht Lasagne-Blätter auslegen. Auf die Lasagne eine Schicht Fleischsauce (Lorbeerblatt vorher entnehmen) und darauf eine Schicht Bechamel-Sauce streichen und mit Greyerzer bestreuen. Die Schichten wiederholen bis alles verbraucht ist. Mit Bechamelsauce abschliessen, den Parmesankäse über die Sauce streuen und darauf Butterflöckli setzen. Den Auflauf bei 200 Grad (bei Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.