

Lasagne Verde vom Rehhack mit geschmolzenen Tomaten

Zubereitungszeit:

ca. 3 Stunden – gutes Teamwork notwendig!

Zutaten für 10 Portionen

Sugo:

ca. 800g faschiertes vom Reh
5 EL Tomatenmark
3 Dosen San Marzano Tomaten
Rosmarinzwieg
6 Lorbeerblätter
¼ Liter Milch
¼ Weißwein
3 große Karotten
2-3 Peterwurz
1 große Zwiebel
Knoblauch
Butter
Olivenöl

Lasagneblätter:

400g Mehl Typ 00
4 Eier
5EL Spinat
Olivenöl

Bechamelsauce:

100 g Butter
100 g Mehl
1l Milch
Salz, Muskatnuss



weiter auf Seite 2

Zubereitung:

Sugo:

Das Gemüse fein würfeln und mit reichlich Butter/Olivenöl anbraten, das Wildbret etwas salzen und begeben und ebenfalls anbraten. Mit Milch ,dann mit Wein aufgießen und einkochen lassen, danach erst das Tomatenmark und die Dosentomaten begeben. Lorbeerblätter und Rosmarinzwieg begeben und 90min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lasagneblätter:

Mehl auf ein Nudelbrett geben, Eine Mulde machen, die Eier darin aufschlagen, Spinat hinzugeben und das Mehl von außen einarbeiten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen und gut durchkneten. Der Teig sollte sehr leicht formbar sein aber nicht kleben. 20 min rasten lassen.

Mit der Nudelmaschine zu dünnen Lasagneblätter verarbeiten (Länge sollte ca. 3x der Breite entsprechen) Evt. Lasagneblätter der Breite nach in 2 Streifen schneiden.

Bechamelsauce:

Zuerst eine Einbrenn (=Mehlschwitze) gemacht. Dazu das Mehl in einem Topf mit der Butter bei leichter Hitze anschwitzen lassen, ohne Farbe zu nehmen.

Nun die Milch mit Schneebesen in die Einbrenn nach und nach einrühren und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

weiter auf Seite 2

Geschmolzene Tomaten:

500g Cocktailtomaten
 Olivenöl
 Salz
 5 Knoblauchzehen
 Basilikum
 Chilli

Lasagne fertigstellen:

Eine Form ausbuttern, die Pastastreifen übers Kreuz legen. In der Mitte einen Löffel Bechamel und einen ordentlichen Löffel Sugo aufbringen, Ein Teigblatt überschlagen, wieder eine Schicht Bechamel & Sugo und so weiter.

Bitte bei der obersten Schicht Bechamel großzügig sein, damit die Pasta nicht am Rand trocken wird! Mit einer Scheibe Mozzarella und Parmesan belegen.

Nun 20 min im 220 Grad heißen Backrohr bei Oberhitze backen und 5 min rasten lassen.



Bitte deutlich mehr Bechamel auf der obersten Lage wie auf diesem Bild.

Geschmolzene Tomaten:

Tomaten vierteln. Den fein gehackten Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Tomaten in die sehr heiße Pfanne begeben. Nach 10 min mit Salz, Pfeffer und Chilli abschmecken.

Mit Lasagne anrichten und frischen geschnittenen Basilikum über die Tomaten streuen.

Weinempfehlung:**Kochabend:**

2. Okt, 2019 / Simon