

Den treuen unter den Leserinnen und Lesern dieser Kochkolumne mag aufgefallen sein, dass es hier lange nichts wirklich Neues gab. Hochtrabend ausgedrückt: Das liegt daran, dass ich mich gerade in der Phase der Rezeptoptimierung befinde. Ja, tatsächlich, gerade bei Gerichten, die ich sehr, sehr gerne mag, arbeite ich auf den mir möglichen Grad an Perfektion hin. So auch beim vielschichtigen Auflauf namens Lasagne. Aber, siehe selbst:

Unterstützt TD! Dir gefallen unsere Rezepte? Und vielleicht auch die Artikel zu anderen Themen? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Die Lasagne ist ja ein Baukastending, das sich aus drei Komponenten zusammensetzt: Nudelblätter, Bolognese-Sauce und Bechamel-Sauce. Und weil es beim Metzger meines Vertrauens Rindfleisch von Tieren aus Premium-Haltung in der Region, die nicht industriell geschlachtet werden, gibt, habe ich mich nach Langem mal wieder für Rinderhack als Bestandteil der Füllung entschieden. Lasagne-Blätter in der Packung kaufe ich schon lange nicht mehr, weil man so einen Karton anbricht, und der Rest dann über Monate die Pasta-Schublade verstopft. Wenn du eine Nudelmaschine besitzt, solltest du die Teigplatten unbedingt selbst machen – sie werden perfekt! Hast du keine Kurbelkiste, wirst du damit leben müssen, dass du die Nudelblätter nicht ganz so dünn hinkriegst; macht aber auch nichts. Ein Wort zur Auflaufform: Die sollte zwingend rechteckig sein, weil das Befüllen von runden oder ovalen Auflaufbehältern zur blöden Bastelei ausartet. Und sie sollte so hoch sein, dass du mindestens drei Lagen Bolo unterbringen kannst.

Die Zutaten (für eine Form von ca. 22×15 cm):

für die Nudelblätter

120 g Mehl Type 405

30 g Hartweitemehl

1 ganze Ei

1 Eigelb

1 EL Olivenöl

Salz

für die Bolognese-Sauce

300 g Rinderhack
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Möhre
1 Stück Knollensellerie (Größe wie die Möhre)
1 Döschen Tomatenmark
1 Gläschen Weißwein
3~4 mittelgroße Tomaten
2 Lorbeerblätter
Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer, getrockneter Oregano

für die Bechamel-Sauce

1 EL Mehl Type 405
1 EL Butter
ca. 100 ml Milch
ca. 80 ml Gemüsebrühe
ca. 40 g geriebener Parmesan
Salz, weißer Pfeffer, Muskat

Die Zubereitung:

Den Pastateig solltest du ungefähr zwei Stunden vor der Ofenschubung herstellen. Ich beginne mit einer Schüssel und dem Handmixer mit Knethaken. Es geht aber auch komplett von Hand auf der Arbeitsfläche. Also sieb das Mehl in die Schüssel, misch den Gries und das Salz unter, verschlage Ei und Eigelb und gib es in eine Kuhle in der Mitte und gieß das Olivenöl am Rand entlang. Jetzt knete die Mischung so lange durch bis gleichförmige Krümel entstehen. Ja, es entsteht nicht sofort ein Teig; der kommt erst durch Kneten und Walken zustande. Bemehl die Arbeitsfläche und knete zuerst die Krümel zusammen. Dann wendest du Handkraft und Geschick an, um aus dem Krümelball innerhalb von mindestens 10, eher 12 Minuten ein homogener, glänzender Teigklumpen entsteht. Den wickelst du in Klarsichtfolie und lässt ihn mindestens 30 Minuten ruhen.

Dann kommt die Nudelmaschine zum Einsatz, die übrigens genau die richtige Breite für die beschriebene Auflaufform hat. Teil den Klumpen in zwei gleiche Teile. Drück eine Kugel auf der bemehlten Arbeitsfläche flach und hilf mit dem Nudelholz nach bis du eine ovale Scheibe

von etwa 15 cm Länge hast. Du beginnst mit der weitesten Einstellung der Walzen an der Maschine. Dreh die Teigplatte zweimal durch diese Einstellung; wende den Streifen dabei. Dasselbe machst du dann mit der zweiten, der dritten und der vierten Einstellung. Am Ende wirst du einen sehr dünnen Lappen von etwa 60 bis 70 cm Länge haben. Wiederhole den Vorgang mit der zweiten Hälfte. Nun müssen die Pasta-Dinger gut und gerne eine bis anderthalb Stunden trocknen. Das geht prima auf dem Wäscheständer. Im Gegensatz zu Tagliatelle oder anderen schmalen Nudeln kannst du auch einen Besenstiel zwischen zwei Stühlen nehmen, den du aus hygienischen Gründen mit Klarsichtfolie umwickelst. Glaub mir: Diese selbstgemachten Teigblätter sind für eine richtig gute Lasagne viel besser als die Platten aus der Packung.

Schneid Zwiebel, Karotte und Sellerie in sehr kleine Würfel und schwitz diese in einer Kasserolle langsam in reichlich Olivenöl an. Schneide die Knoblauchzehe hin haudünne Scheibchen und füg sie nach ein paar Minuten hinzu. Parallel dazu brätst du das Hack in einer Pfanne mit wenig Öl krümelig. Ist das Wurzelwerk weich, dreh die Platte höher und röste in der Mischung das Tomatenmark an. Lösch mit dem Weißwein ab und lass die Sache stark einkochen. Schneid die Tomaten in Stückchen, gib sie dazu, gieß ein bisschen Wasser dazu und füg das krümelige Hack bei. Würz zunächst nur mit Salz. Die Konsistenz sollte eher breiig als flüssig sein. Leg die Lorbeerblätter drauf und lass die Sauce auf kleinster Flamme gut eine Stunde ganz leise köcheln. Streu zwischendurch den getrockneten Oregano drauf. Eventuell musst du Wasser nachgießen. Am Ende hast du dann eine Bolo, die recht kompakt ist. Achtung! Immer wieder rühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Schmeck sorgfältig mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle ab. Stell das Ergebnis zur Seite.

Setz die Gemüsebrühe an und mach die Milch warm. Lass die Butter in einer Sauteuse oder Kasserolle schmelzen und rühr das Mehl mit dem Schneebesen ein. Die beiden Dinge sollten sich zu hellbraunen Flocken verbinden, dürfen aber nicht verbrennen. Lösch mit Milch ab und koch die Sauce unter ständigem Rühren gut durch. Füll mit der Brühe auf und heb den Parmesan unter. Würz mit Salz, wenig weißem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss. Die Bechamel sollte recht sämig sein, aber so, dass sie leicht vom Löffel fließt.

Den Ofen hast du auf 180° Umluft vorgeheizt, die Auflaufform ausgebuttert. Gib als erstes eine Schicht Bechamel auf den Boden. Schneide einen der Teiglappen auf die Breite der Form zurecht. Leg möglichst exakt passend die erste Schicht Nudelblätter auf die Bechamel; die

Platten sollten sich möglichst nicht überlappen; du kannst Zwischenräume aber mit Pasta streifen abdichten. Füll nun die erste Portion Bolo ein – sie sollte etwa fingerhoch sein – und streich sie mit dem Löffelrücken glatt. Gib die nächste Schicht Lasagne Blätter darauf. Dann wieder Bolognese-Sauce plus Pasta platten ... und so weiter. Als Letztes kommen noch mal Teigblätter drauf und ganz oben der Rest der Bechamel. Je nach den Dimensionen der Form entstehen so 5 oder 6 Lagen Pasta. Du kannst, falls du sehr viel Bechamel-Sauce hast, auch noch eine Lage davon zwischendrin einfügen. Wichtig ist nur, dass die vorletzte Schicht aus Nudelteig besteht und die oberste aus Bechamel.

So kannst du die Lasagne schon in den Ofen schieben. Nett wird es aber auch, wenn du die oberste Lage großzügig mit frisch geriebenem Parmesan bestreust. Üppig wird die Lasagne, wenn du sie mit in recht dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella überbackst. Ohne Käse braucht der Auflauf rund 20 bis 25 Minute. Diese Zeit brauchen die Teigplatten zum Garen. Dabei ziehen sie die Flüssigkeit aus den Saucen, sodass die Lasagne am Schluss eine schnittfeste Konsistenz hat. Hast du mit Mozzarella abgedeckt, empfiehlt es sich, den Auflauf ganz am Schluss für ein paar Minuten unter den Grill zu schieben. Die Menge entsprechend der angegebenen Zutaten und der beschriebenen Form reicht als Hauptmahlzeit für zwei starke Esser oder als Pasta-Gang für vier Personen.