Flußkrebs-Lasagne-Päckchen mit Safran Bechamel Sauce

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
Nudelteig, vgl. hier, Teig Nr. 2, doppelte Menge: http://www.cookingchef-freun.de/?p=752

Bechamelsosse:
1 mittlere rote Zwiebel
60 gr. Butter
60 gr. Mehl
1/2 L Milch
Salz/Pfeffer/Schuß Worchester Sauce, kleine Messerspitze Muskat und große Messerspitze Safran

Füllung:
Erbsen
Pinienkerne
Cocktailtomaten
Zucchini
Flusskrebse
Salz/Pfeffer

ggf. Mozzarella als oberste Schicht

Zubereitung:
Pastateig:
Lasagneblätter mit Pasta Fresca, Lasagnematritze Teig Nr 2

(doppelte Menge) hergestellt. K-Haken und ich werden keine Freunde. Bin dann wieder auf Multi umgestiegen.

Bechamelsosse:
Im Kessel rote Zwiebel (gewürfelt) glasig dünsten. Mit Butter und Mehl mit Flexielement anschwitzen u mit 1/2 l Milch Bechamelsosse herstellen. Salz Pfeffer, Schuß Worchester Sauce, kl. Msp Muskat u grosse Messerspitze Safran (Pulver, keine Fäden gehabt) dazu geben und aufkochen lassen. Intervalstufe 1.

Füllung:
Erbsen kochen, Pinienkerne anrösten, Cocktailtomaten klein würfelig schneiden. Kurz im Topf alles anrösten und Zucchini hineinreiben (Multi). Zum Schluss Flusskrebse dazu geben Erst dann Salz und Pfeffer dazugeben, da Krebse oft in Salzlake sind. Auskühlen lassen.

Lasagneblätter herstellen und dann wie kleine Päckchen füllen und in die Form schichten. Bechamelsauce darüber verteilen und ins Rohr schieben. Wer möchte etwas Morzarella drüberstreuen.
Ca 20min bei Anfangs 200 Grad Heißluft und dann auf 180 Grad backen.

Gewickelte Safranlasagne mit verschiedenen Käsesorten und Kirschtomaten

Fotos: Gisela Martin

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift “Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016”

4 Personen

Zutaten:
300 gr. Nudelteig bestehend aus 200 gr. Mehl Type 00 (Anmerkung GM: Ich hatte 100 gr. 00, 110 gr. gemahlenen Hartweizengrieß), 2 Eier Größe L, 1 Safranumschlag, 1 TL Öl, Salz
Bechamelsosse bestehend aus 300 ml Milch, 30 gr. Mehl Type 00, 30 gr. Butter, Muskatnuss, Salz
250 gr. Mozzarella
80 gr. Ricotta
60 gr. Parmesan
200 gr. Kirschtomaten
60 gr. geschälte Pistazien
2 EL Olivenöl extravergine
20 gr. Schalotten
Basilikum, Butter, Salz

Zubereitung:
Mit Knethaken Nudelteig bei mittlerer Geschwindigkeit für 5 Minuten kneten. In Klarsichtfolie wickeln und in Kühlschrank für ca. 1 Stunde legen.

Für Bechamelsosse die Butter bei 60 Grad schmelzen lassen, Flexielement einsetzen. Gesiebtes Mehl zugeben und rühren lassen, bis das Mehl komplett aufgenommen ist. Temperatur auf 120 Grad stellen und ca. eine Minuten kochen lassen, bis alles nussfarben ist.. Giesst die Milch dazu und kocht weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz und frisch gemahlene Muskatnuss zugeben.

Nudelteig mit Pastawalze zu langen Streifen auswalzen, Teig für ca. 10 Minuten trocknen lassen.

Die Schalotten z.B. mit Gewürzmühle klein hacken.

In der Schüssel das Kochrührelement einsetzen. Öl und Schalotten zufügen. Andünsten bei 110 Grad für 5 Minuten, Rührintervall 3.

Fügt die in der Mitte durchgeschnittenen Tomaten zu, erhöht

die Temperatur auf 120 Grad und kocht das ganze für weitere 3-4 Minuten. Leicht salzen.

Gebt die Pistazien in den Multizerkleinerer mit Messer und zerkleinert die Pistazien mit der Pulsetaste. Entnehmt die Pistazien und fügt den Mozzarella zu und zerkleinert den Mozzarella bei Geschwindindigkeit 2. Dann legt ihn zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Legt in den Multizerkleinerer die Scheibe zum Zerkleinern von Parmesan ein und reibt den Parmesan.

Gebt jetzt den Mozzarella, den Ricotta und die Hälfte vom Parmesan in die lauwarme Bechamelsosse. Fügt auch kleingeschnittenes Basilikum, Teile der Pistazien und die Tomaten. Rührt langsam um, bis das ganze sich verbunden hat.

Kocht die langen Nudelstreifen in gesalzenem kochendem Wasser für 2 Minuten. Gießt kaltes Wasser über die Nudelbänder und lasst sie abtrocknen.

Jetzt eine runde Auflaufform mit ca. 12 cm Durchmesser (Anmerkung GM: hatte ich nicht, daher habe ich einfach eine Souffleform verwendet) einbuttern. Füllt die Lasagneblätter in Kreisform ein und fügt im Inneren zwischen den Teig die Tomaten-Käse-Masse.

Bestreut mit den restlichen Pistazien und dem restlichen Parmesan und gebt auch ein paar Butterflocken oben drauf.

Im Backofen bei 180 gr. Heissluft für 15 Minuten gratinieren (Anmerkung GM: falls der Backofen Dampfzugabe hat, würde ich mittlere Dampfstufe wählen).