

Frisch gekocht
Mittwoch, 3. August 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Kohlrabi-Morchel-Lasagne

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 zarte Kohlrabi (junge Blätter als Dekoration aufbewahren), 2 Scheiben gekochter Schinken, Öl zum Braten, 150 g Morcheln, Obers, 4 EL Butter, 100 g Blattspinat, etwas Rindsuppe, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 8 EL Béchamel (siehe Rezeptur), 4 Scheiben Bergkäse.

Für die Béchamel:

3/8 l Milch, 20 g Butter, 20 g Mehl, Salz, Muskatnuss.

Zubereitung

Den Kohlrabi schälen und in 5 mm-Scheiben schneiden. Kohlrabi in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und in frischem Salzwasser weich kochen, danach abtropfen lassen. Den Schinken in Streifen schneiden und in heißem Fett kurz braten.

Die Morcheln unter fließendem Wasser gründlich abspülen, danach mit einer Salatschleuder trocken schleudern.

Die Stängel der Pilze wegschneiden. Größere Hüte halbieren, die kleineren Morcheln ganz lassen. Morcheln mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas heißer Butter anrösten. Einen Teil der Morcheln mit etwas Obers aufkochen, einen Esslöffel Béchamel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Béchamel in einem Topf Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Milch aufgießen, dabei stets gut verrühren. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Den geputzten Spinat in einer Pfanne mit zerlassener Butter kurz zusammenfallen lassen, etwas Rindsuppe zugießen und schwenken. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Abwechselnd portionsweise Kohlrabi, Spinat, gebratenen Schinken, Morcheln und Béchamelsauce aufschichten. Die Lasagne oben mit Béchamel und Käse beenden. Im Rohr bei 180 °C in ca. 7 Minuten überbacken. Die Lasagne mit etwas Morchelsauce und jungen Kohlrabi-Blättern servieren.