

Hummus und Pilz-Tantan sowie Pilz-Lasagne

(Rezept Martin Eder, Koch & Unternehmer, Salzburg)

Für das Ragout (TanTan)

300 g Champignons
300 g Zwiebel rot
40 g Tomatenmark
12 g Harissa
Olivenöl



Zubereitung

1. Zwiebel und Champignons würfeln
2. die Zwiebel in Olivenöl glasig andünsten
3. Tomatenmark und Harissa dazugeben und mitdünsten.
4. Im Anschluss die Pilze dazugeben anrösten
5. und ablöschen.
6. 2 Std köcheln und einreduzieren.

Hummus

- 400 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 5 EL Tahina
- 40 ml Eiswasser
- Kumin (Kreuzkümmel)
- Salz nach belieben
- Zitrone

Tahina Sauce

- Tahina
- Wasser

Zubereitung

1. Kichererbsen gut abtropfen lassen
2. in frischem Wasser erneut aufkochen, bis sie sehr weich sind.
3. Tahina mit doppelter Menge Wasser schaumig schlagen,
4. Kichererbsen, Kumin und Spritzer Zitrone zugeben und aufmixen.
5. Mit Eiswasser auf die gewünschte Konsistenz bringen.
6. Mit einem Löffel auf ein Teller geben und in der Mitte eine Mulde drücken.

7. Mit reichlich Olivenöl, Petersilie und z.B.: Paprikapulver garnieren.

Pilz-Lasagne

- 250 g Pilzragout
- 250 g Passata (Glas, Dose)
- 16 Lasagneblätter (Hartweizengries)

Für die Béchamel

- 50 g Mehl glatt
- 50 g Butter
- 500 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

Zuerst die Béchamel ansetzen:

1. Dafür die Butter im Topf schmelzen
2. und das Mehl hell anrösten
3. mit der Milch ablöschen und kräftig rühren, bis es einmal aufkocht
4. und zur Seite stellen.

In eine Auflaufform die Lasagne schichtweise füllen:

1. Zuerst eine Schicht Passata,
2. dann die Lasagneblätter
3. dann TanTan (Pilzraout),
4. dann dünn Béchamel
5. und wiederholen bis die Form voll ist.
6. Mit Béchamel die letzte Schicht toppen
7. und bei 200 Grad für 30 min in den vorgeheizten Ofen.

Man kann die Lasagne auch am Vortag vorbereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen (wird kompakter) und am nächsten Tag backen.

Gutes Gelingen!