

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Süße Lasagne mit Butterbrösel und Zwetschkenröster

Koch: Patrick Paß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die süße Lasagne

- 250 g Bröseltopfen
- 30 g zerlassene Butter
- 1 Ei
- 100 g griffiges Mehl
- 20 g Kristallzucker
- Abrieb einer Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- Salz

Für die Butterbrösel

- 70 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 70 g Kristallzucker

Für den Zwetschkenröster

- 400 g Zwetschken
- 80 g Kristallzucker
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Johannisbeersaft
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Gewürznelke

Quelle: ORF extra

Für das Sabayon

- 4 Eidotter
- 200 ml Obers
- 150 ml Weißwein
- 90 g Staubzucker
- 1 Siphonflasche
- 1 Gaspatrone

Für die Garnitur

- Matcha-Pulver

Zubereitung

1. Für die süße Lasagne zuerst den Bröseltopfen mit der zerlassenen Butter, dem Zitronenabrieb, dem Kristallzucker, dem Ei und ein wenig Salz in einer Schüssel in der mit einem Teigspachtel glattrühren und anschließend das griffige Mehl einrühren. Den Teig danach mit Frischhaltefolie zudecken und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zustellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 5 cm großen Kugeln formen und dann mit den bemehlten Händen zu runden Blättern flachdrücken. Die Nudel-Blätter in das kochende Wasser geben und den Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken. Die Nudeln dann bei schwacher Hitze 5 Minuten garziehen lassen (das Wasser darf nicht mehr kochen).

3. In der Zwischenzeit für das Sabayon die Eidotter, das Obers, den Weißwein und den Staubzucker in einer Schüssel über Wasserdampf so lange aufschlagen, bis eine dicke, schaumige Masse entsteht. Dann abkühlen lassen und durch ein Sieb in eine Siphonflasche füllen. Eine Gaspatrone eindrehen und bis zum Anrichten im Kühlschrank kaltstellen.

4. Für die Brösel die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel und den Kristallzucker zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten.

5. Für den Zwetschkenröster die Zwetschken halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Dann den Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze (Zimtstange, Sternanis, Gewürznelke) begeben und 2 Minuten köcheln lassen. Danach die Gewürze wieder entfernen, die Zwetschken-Würfel dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

6. Zum Schluss die Nudelblätter mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf einem flachen Teller schichtweise wie folgt anrichten: zuerst ein Nudelblatt, dann den Zwetschkenröster, danach die Butterbrösel und mit der Siphonflasche noch ein wenig Sabayon darauf dressieren. Nun noch einmal eine Schicht von allen Komponenten darauf geben und die süße Lasagne mit Matcha-Pulver garnieren.