

Lamm-Lasagne mit Auberginen und Ricotta

 happy-mahlzeit.com/2020/02/01/lamm-lasagne-mit-auberginen-und-ricotta/

Zutaten für 6 Personen

Für die Hackfleisch-Sauce:

- 800 g Lamm-Hackfleisch, grob durchgedreht
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 2 Stiele Salbei
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Fenchelsamen
- 2 TL Sichuanpfefferkörner oder 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Zimtpulver
- 5 EL Olivenöl
- 1 Scheibe Tiroler Speck(3–4 mm dick)
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Marsala
- 300 ml trockener Rotwein
- 1 große Dose geschälte Tomaten, 800 g Abtropfgewicht
- 100 g schwarze Oliven, ensteint

Außerdem:

- 250 g Lasagneblätter ohne Vorkochen
- 1 kg Ricotta
- 3 Fleischtomaten à ca. 300 g
- 2 Auberginen
- 4–6 EL Olivenöl
- 1/2 Liter Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stiele Minze
- ca. 80 g geriebener Pecorino
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Möhren putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Kräuter und Lorbeerblätter mit Küchengarn zusammenbinden. Die Fenchelsamen und Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und mit 1 Prise Zimt mischen.

Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin portionsweise unter Rühren anbraten und mit der ersten Portion Hackfleisch die Speckscheibe anbraten. Das gesamte Hackfleisch und die Speckscheibe wieder in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gewürzmischung und das Gemüse dazugeben und einige Minuten mitbraten. Die Kräuter hinzufügen, mit Marsala und Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.

Den Saft der Dosentomaten zur Fleisch-Gemüse-Mischung gießen. Stielansätze und Kerne der Tomaten entfernen und das Fruchtfleisch grob zerkleinern. Die Tomaten ebenfalls zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben. Die Hackfleisch-Sauce offen bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser oder nach Belieben Brühe angießen.

Den Ricotta auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Auberginen putzen, waschen, längs in Scheiben schneiden, leicht salzen, in ein Sieb legen, mit einer passenden Schüssel beschweren und 15-30 Minuten ziehen lassen. Die Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. Eine Grillpfanne erhitzen und mit Olivenöl bestreichen. Die Auberginen darin portionsweise unter Wenden jeweils einige Minuten goldbraun braten, dabei mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Speckscheibe und die Kräuter aus der Fleischsauce nehmen, die Oliven unterheben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den abgetropften Ricotta durch das Sieb streichen und mit der Milch verrühren. Den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und unterrühren. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und zur Ricottamischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine rechteckige ofenfeste Form (20 x 30 cm) mit Olivenöl einfetten. Eine Lage Nudelblätter hineingeben und die Hälfte der Hackfleisch-Sauce darauf verteilen. Mit der Hälfte der Tomaten- und Auberginenscheiben belegen, etwa 1/3 der Ricottamischung darübergeben und mit 1/3 des Pecorinos bestreuen. Den Vorgang wiederholen und mit Nudelplatten, Ricottamischung und Pecorino abschließen.

Die Lasagne im Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 30 Minuten überbacken.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Lasagne