

## ROTE-BETE-LASAGNE MIT ZIEGENKÄSE, SAUCE VON DATTELTOOMATEN UND PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Maurizio Ferrari

### Menù-Zutaten

20g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
240g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CUOK  
40g + 160g acqua (per la besciamella) Preparato in polvere per besciamella - P41  
60g Pesto alla genovese - C3H  
80g Rape rosse a fette - VH3

### Zutaten

120g Béchamelsauce  
120g Ziegenfrischkäse  
n.B. frisches Basilikum  
n.B. Parmigiano Reggiano  
n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Brunnenkresse  
(Für die basilikumperlen) 40g Basilikum  
(Für die basilikumperlen) 60g Wasser  
(Für die basilikumperlen) 1g Natriumalginat  
(Für die basilikumperlen) 2,5g Kalciumchlorid  
(Für die frische rote-beete-pasta) 300g Mehl Type 405  
(Für die frische rote-beete-pasta) 100g Grießmehl  
(Für die frische rote-beete-pasta) 110g Eier  
(Für die frische rote-beete-pasta) 30g Eigelb  
(Für die frische rote-beete-pasta) 80g Rote Bete  
(Für die frische rote-beete-pasta) 30g Wasser

## Zubereitung

---

Für 4 Personen

Die Rote Bete eine Stunde lang im Dampfbackofen garen, abkühlen lassen, schälen und fein pürieren. Den Nudelteig von Hand oder mit einer Küchenmaschine zubereiten: Zum Mehl die Eier, die pürierte Rote Bete und das Wasser hinzufügen und alles verkneten. In einem luftdichten Beutel mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Basilikumperlen: Die Basilikumblätter ein paar Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abkühlen. Das Basilikum abtropfen lassen, mit Wasser pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Natriumalginat (1 g pro 100 g Flüssigkeit) zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Flüssigkeit in eine Spritze geben und tropfenweise in eine Schüssel mit 500 g Wasser und 2,5 g Kalziumchlorid spritzen. Die Perlen 20-30 Sekunden in dieser Flüssigkeit belassen, dann mithilfe eines Schlitz-Servierlöffels abtropfen lassen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, um eventuelle Kalciumchloridreste zu entfernen. Den Teig ausrollen und Scheiben von etwa 8 m Durchmesser ausstechen. Diese eine Minute lang in kochendem Salzwasser garen, abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Für die Ziegenkäsesauce die Béchamelsauce mit dem Ziegenfrischkäse zu einer glatten Masse vermischen. Für die Lasagne abwechselnd eine Scheibe Nudelteig, etwas BéchamelZiegenkäsesauce, Sauce von Datteltomaten und geriebenen Parmesan übereinanderlegen, so dass 5 bis 6 Schichten entstehen. 4 Portionen herstellen. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 20-30 Minuten goldbraun backen. Jedes Lasagnestück in der Mitte eines Tellers anrichten, mit Pesto alla Genovese, ein paar Basilikumperlen und frischen Basilikumblättern garnieren und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.