

Offene Lasagne mit Thymian-Espuma

Ein echter Hingucker auf dem Teller, einfach in der Zubereitung und sensationell im Geschmack: offene Lasagne mit wilder Bolognese. Statt mit Béchamelsauce servieren wir die Pasta mit leichtem Thymian-Schaum.

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs

Bild: Christina Czybik

Zutaten für vier Personen

- 5 Lasagneplatten
- 400 g Wild-Gehacktes
- ½ Sellerieknolle
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Stück Parmesankäse
- Sonnenblumenöl
- 1 Schuss Rotwein
- 1 Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer, Zucker

Thymian-Espuma

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Thymian
- 1 Becher Rahm
- 1 Blatt Gelatine
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Weisswein

Zubereitung

Lasagneplatten in Salzwasser garen, bis sie bissfest sind. Parallel die Bolognese zubereiten. Hierfür das Gemüse schälen und sehr fein hacken. In Sonnenblumenöl anbraten, mit etwas Zucker und Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das Gehackte in derselben Pfanne anbraten, mit Salz würzen. Sobald das Fleisch von allen Seiten goldbraun ist, das Gemüse dazugeben. Mit etwas Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Das Tomatenfruchtfleisch zugeben und rund 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Thymian-Espuma zubereiten.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In Butter glasig andünsten. Mit einem Schuss Weisswein ablöschen, einkochen lassen. Thymian und einen Becher Rahm dazugeben und bei mittlerer Hitze zehn Minuten einkochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser für fünf Minuten einweichen, anschliessend auswringen und in den heissen Thymian-Rahm reingeben. Inhalt durch ein sehr feines Sieb passieren. In einen Sahnespender füllen. Eine Gaspatrone einfüllen und kräftig schütteln. Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abwechselnd die Lasagneplatten und die Sauce schichten und mit geriebenem Parmesan und Basilikumblättern anrichten. Zuletzt mit dem warmen Espuma verfeinern. 🔥

