

Lasagne Rezepte

Gulasch Polenta Lasagne

Anzahl: 4 -6 Port.

Gattung: Europa, Fleisch, Getreide, Hauptspeise, Italien, Polenta

Gulasch:

500 g mageres Rindfleisch
350 g Schalotten
3 Knoblauchzehen
100 g Möhren
100 g Staudensellerie
3 Essl. Olivenöl
Salz, Pfeffer
3 Essl. weißer Balsamicoessig
2 Essl. Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
1 rote Paprika

1 gelbe Paprika
1 rote Chilischote
1 grüne Chilischote
400 g stückige Tomaten
150 ml Weißwein
2 Essl. Paprikapulver
100 g Champignons
450 ml Rinderfond
80 g Parmesan, gerieben
2 Stiele Petersilie

Polenta:

600 ml Rinderfond
250 g Polenta
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
80 g Zwiebeln

3 Stiele Thymian
5 Salbeiblätter
3 Essl. Olivenöl
50 g Butter
150 g Parmesan, gerieben

1. Für die Polenta den Fond aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Maisgrieß unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 2#3 min. garen. Beiseite stellen und abgedeckt 15 min. quellen lassen.
2. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Thymian- und Salbeiblätter fein hacken. Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Thymian und Salbei zugeben und mit Parmesan und Butter unter die Polentamasse rühren. Eine Terrinenform (1 Liter) mit Klarsichtfolie auslegen und die Polentamasse einfüllen, mit Folie abdecken, 2 Std. kalt stellen.
3. Für das Gulasch das Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Möhren und Staudensellerie in 3-4 mm große Würfel schneiden.
4. Das Gulasch in einem Topf mit Olivenöl braun anbraten. Schalotten, Möhren, Knoblauch und Staudensellerie zugeben, mit anbraten. Mit Balsamicoessig ablöschen. Tomatenmark, Tomaten, Weißwein und Fond zugeben. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer würzen. Offen bei mittlerer Hitze 1 1/2 Std. leise kochen.
5. Paprika, schälen, entkernen, vierteln und in 1 cm große Stücke, Chili längs halbieren und in feine Würfel schneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken.
6. Paprika, Chili, Champignons und Rosmarin zu dem fertigen Gulasch geben und 3 min. mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Polenta aus der Form und Folie lösen und längs in acht 1/2 cm große Scheiben schneiden. In eine feuerfeste Form abwechselnd Polentascheiben und Gulasch schichten. Parmesan darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad / 20 min. backen.
8. Petersilienblätter fein hacken und die Polenta-Lasagne damit bestreuen. Zubereitungszeit: 2 Std. 40 min.