

Lasagne Rezepte

Lasagne Von Flusskrebsen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Krebs, Krustentier

20 Flusskrebse
300 g Pfifferlinge, sehr klein

Petersilie, glatt

Für Die Sauce

1 Teel. Magerspeck
1 Teel. Schalotten
Butter
10 Koriander-Blättchen
Creme fraiche
Kräftiger Fischfond

Chambertin Rotwein aus dem
- Burgund
Austernwasser von
3 Portugiesischen Austern
Limonensaft
Cayennepfeffer

Für Den Sud

1 Liter Wasser
1 Liter Wein
2 Möhren; klein geschnitten
2 Dillstängel
Estragonblätter

Petersilienblätter
Basilikumblätter
2 Essl. Salz den Sud 20 Minuten
- kochen lassen

Nudelteig

100 g Mehl
2 Essl. Grieß
1 Essl. Olivenöl

1 Ei
1 Prise Salz

Die Krebse werden in den sprudelnden Sud gegeben und 4-6 Minuten am Herdrand gegart. Aus dem Sud heben und in kaltem Wasser abschrecken. Das Krebsfleisch aus Schwanz und Schere ausbrechen. Beim Krebsschwanz den Darm entfernen. Das Krebsfleisch in einer Serviette warm halten. Die Sauce Feine Magerspeckstreifen und Schalottenwürfel werden in Butter hell angeschwitzt und mit 10 Blättchen Koriander, Creme fraiche, kräftigem Fischfond sowie Chambertin (ein Rotwein aus dem Burgund) aufgefüllt und zu einer bündigen Sauce verkocht. Anschließend passiert und mit Austernwasser, Salz und mit Limonensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Die Teigblätter Die Zutaten gut verkneten, eine Hälfte mit Sepiatinte färben und 1 Stunde ruhen lassen. Jetzt sehr fein ausrollen und in acht etwa gleich große Quadrate schneiden. Leicht überlappend aneinanderlegen und dann in einem zweiten Durchlauf in der Nudelmaschine zusammen schweißen. Diese in Salzwasser al dente garen. Die Sepiatinte gibt den Teigblättern einen interessanten optischen Effekt. Anrichten Die Pfifferlinge werden in wenig Butter gebraten und mit Salz, Pfeffer und ein wenig glatter Petersilie abgeschmeckt. Die Lasagne wie folgt schicht Als erstes ein Nudelquadrat auf einen Teller geben, darauf das mit der Sauce nappierte Krebsfleisch und die Pfifferlinge geben. Mit einem zweiten Nudelquadrat abdecken. Die übrige Sauce angießen und sofort servieren.