

Kalbsbäggli-Lasagne mit Trüffel



Zubereitung

Vorbereiten: Von den Kalbsbacken die Sehnen und Häute wegschneiden. Das Gemüse rüsten und in gleich grosse Stücke schneiden.

Fleisch braten: Die Kalbsbacken würzen, mit Mehl bestäuben und in Olivenöl-Bratbutter-Mischung goldgelb anbraten. Die Kalbsbacken aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

Schmoren: Den noch warmen Kürbis mit Joghurt bedecken oder etwas auf die Seite geben. Mit Koriander, dem ½ TL Schwarzkümmelsamen und etwas Maldon-Salz bestreuen.

Pilze braten: Pilze in wenig Olivenöl anbraten, Knoblauch und Petersilie zufügen, abschmecken.

Backofen auf 190 °C vorheizen.

Lasagneblätter in kochendem Wasser 8–10 Minuten garen. Auf sauberen Küchentüchern trockentupfen.

Lasagne einschichten: 3–4 EL Tomatensugo auf dem Boden einer grossen Backform verteilen, mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken, mit je einer Schicht Pilze, 3–4 EL Fleischfond, den zerrupften Kalbsbacken und Trüffelscheiben belegen, etwas Béchamel darübergeben und mit etwas Parmesan abschliessen. Diese Schicht mit Lasagneblättern abdecken. Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Abschluss bildet eine Schicht Trüffelscheiben.

Zutaten für 8 Portionen

- 50 g trockene gelbe oder grüne Lasagneblätter (alternativ frische nehmen, diese müssen nicht vorgekocht werden)
- 150 g Parmesan, frisch gerieben
- 300 g frische Steinpilze oder Eierschwämme, gescheibelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
- 1 EL grobblättrige Petersilie, gehackt
- 250 ml Basis-Tomatensauce oder ein guter Fertigsugo
- 4–6 Kalbsbacken
- 1 Kalbsfuss, in Tranchen geschnitten
- 30 g Weissmehl
- 100 ml Olivenöl extra vergine
- 3 EL Bratbutter
- 1 Flasche kräftiger Rotwein
- 100 ml Kalbsjus
- 1 Stange Lauch
- 1 grosse Karotte
- 1 Stück Stangensellerie
- je 1 Knoblauchzehe und Schalotte
- 2 EL Tomatenmark
- 8 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 4 grosse schwarze Trüffel, gescheibelt
- 500 ml Béchamel