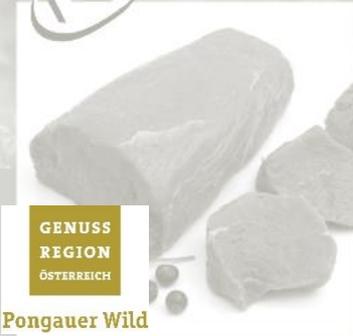


Der Pongau is(st) Wild!



Lasagne di carne di cacciagione

Lasagne mit Wildfleisch

von Stephan Maurer

Zutaten für 4 Personen

2 Zehen Knoblauch
2 Stangen Sellerie
1 große Karotte (oder 2 kleine Karotten)
1 große Zwiebel
750 g Faschiertes vom Wild (Hirsch oder Reh)
2 Sardellenfilet aus der Dose
1-2 TL Paprikapulver geräuchert
0,5 L. trockenen Weißwein
2 Lorbeerblätter
1 Dose Tomaten gewürfelt
½ l Wildfond (oder Rinderfond)
½ l Milch
Öl oder Schmalz zum Braten
Salz, Pfeffer,
frische Kräuter: Petersilie, Rosmarin
Parmesan gerieben

Sauce Bechamel

40 g Butter
40 g Mehl
0,5 L. Milch
je 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
je 20 g Mozzarella, Parmesan

Beilage:

Grüner Salat

Knoblauch und Sellerie fein schneiden, Karotten und Zwiebeln grob reiben (oder ebenfalls fein schneiden).

Etwas Öl oder Schmalz in einem schweren Bräter heiß werden lassen. Das Faschierte darin auf mittlerer Hitze braten, bis es nicht mehr rosa ist. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und zur Seite stellen.

Die Sardellenfilets im Fett braten, bis sie zerfallen sind. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben und braten, bis es weich ist und ein wenig Farbe genommen hat, etwa 15 Minuten.

Das Fleisch dazugeben und alles gut durchmischen. Kräftig salzen, gut pfeffern und mit getrockneten Paprika (Pulver) würzen, 2 Stängel der frischen Petersilie zufügen. Weißwein angießen und Hitze hochschalten, mindestens auf die Hälfte einkochen (damit der Alkohol gut verdampft).

Die Kräuter, den Knoblauch, die Tomaten und hineingeben, mit Suppe und Milch aufgießen, zum Sieden bringen und zugedeckt drei bis vier Stunden sanft köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Je länger das Wildsugo kocht, desto intensiver wird der Geschmack. Danach Petersilie bzw. Lorbeerblätter entfernen und Sauce abschmecken.

Die Lasagneblätter ca 15 bis 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Für die Sauce Bechamel die Butter in einem Topf schmelzen (nicht braun werden lassen), Mehl dazugeben und kurz rösten, gut durchrühren. Mit der Milch unter ständigem Rühren aufgießen und vorsichtig zum Kochen bringen (Achtung, Bechamel brennt gerne an). Den geriebenen Mozzarella und Parmesan zugeben und würzen, vom Herd nehmen.

Nun bauen wir die Lasagne auf! Eine feuerfeste Form buttern oder mit Olivenöl austreichen, eine ganz dünne Schicht Bolognese-Sauce hineingeben, Lasagneblätter drauf (quasi als „Boden“). Die Lasagneblätter sollen sich aber nicht überlappen, sonst entsteht ein Klumpen. Dann Schicht für Schicht aufbauen: Lasagneblätter, Fleischsauce, Bechamel und geriebener Käse. Fortfahren, bis die Form nicht ganz voll ist – 4–5 Lagen sind optimal. Mit Fleisch-Bechamel-Käse enden.

Bei 180 °C gute 45 Minuten im Rohr backen, bis die Lasagne schön knusprig ist. 10 Minuten auskühlen lassen.