

**Zwischengang: *Blinilasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar von Cornelia Poletto***

**Zutaten für vier Personen**

*Sugo:*

4 Scheiben	Tiroler Speck
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Butterwürfel, kalt
30 ml	Weißwein
250 ml	Geflügelfond
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



*Nudelteig:*

125 g	Nudelgrieß
75 g	Buchweizenmehl
2	Eier
	Salz

*Füllung:*

4	Eier
200 g	Butter, geklärt
8 Stangen	Frühlingslauch
1 EL	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Salz

*Anrichten:*

20 g	Kaviar
	Salz

**Zubereitung**

*Sugo:*

Den Speck in Streifen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch putzen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in Butter anbraten, die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben, wieder leicht reduzieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel einrühren, Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Nudelteig:*

Nudelgrieß, Buchweizenmehl, Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Acht Quadrate von acht Zentimetern Durchmesser ausstechen.

Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

*Füllung:*

Die Eigelbe einzeln in vier Tassen verteilen und mit der flüssigen Butter bedecken. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die fein geschnittenen Lauchzwiebeln in einem Esslöffel Butter kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

*Anrichten:*

Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser circa drei Minuten garen, aus dem Wasser in den Speckfond geben. Die Lasagneblätter mit dem Lauch und Eigelb auf vier vorgewärmten Tellern schichten und mit dem Speckfond übergießen und mit Kaviar ausgarnieren.

**Idee: Cornelia Poletto**