

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2024 ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Patrick Steuber**

**Offene Lasagne mit vegetarischer "Hackfleischsauce"**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Lasagne-Platten:**

2 Eier  
 250 g Semola + Semola, für die  
 Arbeitsfläche  
 Mehl, für die Arbeitsfläche  
 2 EL Olivenöl  
 1 Msp. Salz+ Salz, aus der Mühle

Den Backofen vorheizen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze.

Mehl, Eier, Salz, Öl und 1 EL kaltes Wasser in einer Schüssel verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten weiter kneten. Dann vierteln. Ein Viertel auf einer mit wenig Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz leicht flach rollen. Teigplatte mehrmals durch die Nudelmaschine von Stufe 1 bis 5 drehen. Teigplatte auf einer mit Semola bestreuten Arbeitsfläche in 10 cm breite Platten schneiden. Mit den restlichen Teigstücken ebenso verfahren. Lasagne-Platten in kochendem Salzwasser 60 Sekunden garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf einem Tablett zwischen nasse Küchenhandtüchern bis zum Anrichten aufbewahren.

**Für die vegetarische  
 Hackfleischsauce:**

250 g vegetarisches Hackfleisch  
 5 Tomaten  
 2 Karotten  
 1 Knollensellerie  
 1 rote Zwiebel  
 5 Knoblauchzehen  
 1 EL Butter  
 1 EL Tomatenmark  
 200 ml medium Sherry  
 1 Bund Petersilie  
 2 Lorbeerblätter  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten in Würfel schneiden und Strunk entfernen. Sellerie und Karotten schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles zusammen in einer hohen Pfanne mit reichlich Olivenöl und Butter anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren.

Hackfleisch in einer anderen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Dann zum Gemüse geben. Lorbeerblätter hinzugeben, mit Sherry ablöschen und reduzieren lassen. Mit Paprikapulvern, Salz und Pfeffer würzen und weiter köcheln lassen. Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren dazu geben.

**Für die Béchamelsauce:** Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Mit einem Schneebesen das Mehl nach und nach in die geschmolzene Butter einrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann Milch nach und nach einrühren bis die richtige Konsistenz erreicht ist (meistens beim ersten „Blubb“) und dann den Topf vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

50 g Butter  
500 ml Milch  
30 g Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Parmesan fein reiben und auf einem Backblech mit Backpapier zu kleinen Häufchen formen und im Ofen zu Chips werden lassen.

30 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.