

HIRSCHLASAGNE MIT WIRSING

Zutaten für 6-8 Portionen

500g Hirschkeule faschiert, 150g Karotten, 150g Staudensellerie, 150g Zwiebeln,
 3 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 200ml Rotwein, 1 Dose Tomaten (400g),
 1 TL Paprika edelsüß, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren,
 1 Zweig Rosmarin, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker
 500g Wirsing, Salz, 80g Butter, 60g Mehl, 350ml Milch,
 Muskat, 2 TL abgeriebene Zitronenschale
 60g geriebener Käse (Parmesan, Asmonte,..), 1 TL Butter für die Form,
 Lasagne-Platten, 250g Taleggio (Romadur, Bachensteiner, Graf Görz),
 4 Zweige Rosmarin, 2 EL Semmelbrösel, 1 EL Butter

Gemüse schälen, sehr fein würfeln. Faschiertes im Öl 5 Minuten scharf anbraten, Gemüse zugeben und 10 Minuten mitbraten. Tomatenmark einrühren, Rotwein zugeben und vollständig einkochen. Tomaten zerdrücken und mit 500ml Wasser zugeben. Mit Paprika, Lorbeer, Wacholder, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sugo 1 Stunde einkochen, Lorbeer und Rosmarin entfernen. Wirsing putzen und grob schneiden. In kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren, 750ml Kochwasser abmessen. Wirsing eiskalt abschrecken und trocknen. Butter zerlassen, Mehl einrühren und nach und nach mit Wirsingwasser und Milch auffüllen. Béchamel unter Rühren 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Mit Salz, Muskat und Zitronenschale würzen. Wirsing in feine Streifen schneiden und mit der Hälfte der Béchamel mischen. Eine Auflaufform mit der Butter einfetten, eine Schicht Sugo verteilen. Lasagneblätter auflegen, Béchamel daraufstreichen, Rahmwirsing darauf verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen. Abwechselnd Sugo, Teigplatten, Béchamel, Wirsing, Käse schichten, die letzte Schicht ist Béchamel. Taleggio in dünne Scheiben schneiden und mit dem Rosmarin auf der Lasagne verteilen. Mit restlichem Käse und Bröseln bestreuen, Butterflöckchen daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten rasten lassen. Mit Salat servieren.