

HÄHNCHENLASAGNE MIT STEINPILZCREME

HÄHNCHENLASAGNE MIT STEINPILZCREME

Für einen Abend mit Freunden wollte ich gerne eine Lasagne machen. Nach kurzer Überlegung hatte ich mich eigentlich für Kaninchen entschieden, aber manchmal soll es wohl einfach nicht sein und so war ich wieder am überlegen. Eine klassische Bolognese-Variante hatte ich erst ein paar Tage davor für die 7-köpfige Raupe gezaubert, also habe ich mich für Hähnchenlasagne entschieden. Und damit die so richtig lecker wird habe ich die Maishähnchenkeulen im Ofen geschmort und dann klein gepulft. Dazu kam dann meine Allzweck Tomatensauce und als Kontrast eine Steinpilzcreme. Und ich kann euch nur sagen, dass sich die Vorbereitung für das Hähnchen lohnt - die Lasagne war wirklich gut!



Zutaten für 4-5 Personen:

300g Mehl

3 Eier, Größe M

3 EL Wasser

1 Prise Salz

200g Gouda

Für die Steinpilzcreme :

600g Schmand

2 Hand voll getrocknete Steinpilze

Pfeffer & Salz

Für die Tomatensauce:

2-3 Keulen vom Maishähnchen

1 Zwiebel

etwas Salz

700ml Tomatensauce, z.B. diese hier

oder 1kg Tomaten + Pfeffer & Salz + 1 Zwiebel + etwas Rotweinessig + ein paar Kräuter

Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen in einen Ofenfesten Topf geben und ca. 2-3cm hoch Wasser und die grob gewürfelte Zwiebel zufügen. Salzen, den Deckel auflegen und das Ganze für 2 Stunden bei 160°C in den Backofen schieben.

Wer möchte kann die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf einem zweiten Blech mit in den Ofen schieben. Mit Pfeffer und Salz würzen und in etwa eine Stunde mit backen.

Für den Pastateig das Mehl mit Eiern, Wasser und etwas Salz verkneten bis ein fester und nicht mehr klebriger Teig entsteht. In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Keulen aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen. Dann das Fleisch von den Knochen lösen und klein zupfen.

Die Tomaten, die Zwiebel und die Kräuter im Mixer fein pürieren und die Sauce noch mit etwas Essig abschmecken. Das klein gezupfte Hähnchenfleisch unter die Sauce mengen.



Für die Steinpilzcreme die getrockneten Steinpilze im Mixer oder Möser in kleinste Stücke verwandeln und unter den Schmand rühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und kurz ziehen lassen.

Den Pastateig auf der bemehlten Arbeitsfläche halbieren und jedes Stück nacheinander verarbeiten. Dafür den Teig auf dickster Stufe mehrfach durch die Pastamaschine ziehen und dazwischen jedes Mal falten. Dann den Teig Schritt für Schritt immer dünner auswalzen – hier auf Stufe 2 - 4 - 6 - 8.

Etwas Hähnchen-Tomatensauce in die Auflaufform geben und eine Schicht Lasagneteig auslegen. Wieder Hähnchen-Tomatensauce verteilen und die nächste Schicht Lasagneteig darüber geben. Die Steinpilzcreme verstreichen und wieder eine Schicht Lasagneteig auslegen. Das Ganze so oft wiederholen bis alles aufgebraucht ist.



Dann den Käse mit dem Sparschäler oder der Käsereibe dünn hobeln und über die Hähnchenlasagne geben. Das Ganze für 35-40 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Zum Ende kann auch auf die Grillfunktion gewechselt werden.



Die Lasagne aus dem Ofen holen und auf passende Teller verteilen.

Lasst es euch schmecken - aber Vorsicht: heiß!



©katha-kocht.de