

Offene Lasagne von Topinambur und Kapuzinerkresse mit Schnittlauchöl und gehobeltem Fourme d´Ambert

Für den Nudelteig:

- 90g Eiweiß
- 10g Salz
- 1 El Butter weich
- 1 El Olivenöl
- 1/2 El Kurkuma
- 1 Tl Safranpulver
- 225g Eigelb
- 250g Semola
- 300g Mehl

Eiweiß, Eigelb, Salz, Kurkuma und Safran kräftig durchmischen, dann alles unterkneten. Das halbe Rezept wie beschrieben herstellen und bei der anderen Hälfte den Safran und das Kurkuma durch Petersilienpaste ersetzen, damit der Teig grün wird. Dann die Teige jeweils auf 1cm dicke ausrollen und mit Eiweiß aufeinander kleben. Dann zu einer Schnecke rollen und vakuumieren, damit keine Lücken entstehen. Nun den Teig auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, sodass man geringelte Lasagneplatten hat.

Für das Schnittlauchöl

- 1 Bund Schnittlauch
- 200 ml Pflanzöl
- 1 prise Salz

Den Schnittlauch leicht zerkleinern, damit er sich nicht im Mixer verfängt und dann alles zusammen fein pürieren und danach 2 mal durch ein feines Tuch passieren.

Für das Topinamburragout / Topinamburschaum

- 1 Boskopp Apfel
- 15 Stk Topinambur geschält
- 1 Tl Haselnussöl
- 100 ml Weißwein
- 0,6l Geflügelbrühe
- 200ml Sahne
- 2 Schalotten

5 Stk Topinambur für das Ragout in Würfel schneiden und knackig blanchieren. Den Rest, ebenso wie den Apfel und die Schalotten grob zerkleinern und in mit etwas Butter in einem Topf farblos anschwitzen. Danach mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Alles abgedeckt weich dünsten, dann die Sahne und das Haselnussöl hinzugeben und fein pürieren. Zuletzt in einen Sahnebläser füllen und 2 Kapseln daraufdrehen.

Als „Creme“ für das Ragout kann man einfach etwas von dem Schaum verwenden.

Sonstiges:

- 1 Stk Fourme d´Ambert
- 200g Herbsttrompeten frisch
- 2 Stk Topinambur ungeschält
- 20 Blätter Kapuzinerkresse

Den Fourme d´Ambert in Keile schneiden und einfrieren, sodass man diese später gefroren hobeln kann.

Die Herbsttrompeten gut waschen und danach kurz in heißem Öl anschwitzen, damit Sie ihre tiefschwarze Farbe entwickeln und gegart werden. Danach für 24 Stunden bei 60°C im Ofen trocknen und zuletzt zu feinem Pulver mixen.

Den Topinambur hauchdünn aufschneiden und bei 160°C goldbraun in einer Pfanne oder Friteuse ausbacken.

Anrichten:

Die fertigen Lasagneplatten für 2 Minuten in gesalzenem Wasser kochen und dann abwechselnd Topinamburschaum, Ragout, Kapuzinerkresse und Lasagneplatten hochschichten. Das ganze 3 mal. Dann das Schnittlauchöl rundherumgeben, mit dem Herbsttrompetenpulver und den Topinamburchips garnieren und zum Aromatisieren den Käse darüberhobeln.