

Safran-Lasagne mit Meeresfrüchten und Zitronenthymian

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Min.
+ 4 Std. Ruhezeit für den Teig
und die Lasagne

GARZEIT DER NUDELN:
4–5 Min.

ZUTATEN

Für 6 Personen

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 100 ml Weißwein
- 2 Schalotten, geschält und gehackt
- 1 kg Herzmuscheln
- 1 kg Venusmuscheln
- 1 kg Miesmuscheln
- 1 Bund Zitronenthymian
- 2 Prisen Safranfäden
- 150 ml flüssige Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 24 gekochte Garnelenschwänze ohne Schale
- 1 Schuss Olivenöl

Für den Nudelteig (für 500 g Lasagne)

- 3 Prisen Safranfäden
- 400 g Mehl
- 4 große Eier
- 80 ml Olivenöl
- 12 g Salz

› Für den Lasagneteig: Die Safranfäden in 1 Esslöffel warmem Wasser verrühren. Den Nudelteig herstellen wie im Grundrezept für Pasta fresca beschrieben (siehe S. 20, Schritt 1 und 2), dabei den Safran gleichzeitig mit dem Olivenöl zugeben. Den Teig nach der Ruhezeit nicht zu dünn ausrollen und in 18–24 etwa 10 cm große Quadrate schneiden. 2 Stunden trocknen lassen.

› In der Zwischenzeit die Butter in einem großen Schmortopf zerlassen. Das Mehl zugeben und etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze verrühren. Beiseite stellen.

› Die Muscheln sorgfältig waschen. Den Wein mit den Schalotten in einem großen Topf aufkochen. Muscheln und Thymian zugeben. Den Deckel auflegen und die Muscheln bei starker Hitze 10 Minuten kochen, dabei nach der Hälfte der Kochzeit kräftig durchrühren. Die Muscheln abgießen (den Sud aufbewahren), abkühlen lassen und aus den Schalen lösen.

› Den Muschelkochsud durch ein Filter sieben, 400 ml auffangen und in den Schmortopf geben. Den Safran zugeben und 4–5 Minuten unter Rühren kochen. Die Sahne zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer leicht dicklichen Sauce einkochen. Muscheln und Garnelen zugeben und alles gut verrühren.

› Die Lasagneblätter 4–5 Minuten in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen. Abgießen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Je 1 Lasagneblatt auf jeden Teller legen. Etwas Muschelsauce darübergeben. 2 oder 3 weitere Lagen ebenso aufschichten und mit 1 Lasagneblatt abschließen. Sofort servieren.



EL PARMIGIANO CASA

CREMA DI

EL PARMIGIANO

CREMA DI