

● LASAGNE VON TOMATENNUDELN MIT SEETEUFEL UND BASILIKUMCREME

*Der Nudelteig muss mind. 4 Stunden kühlen!

160g Mehl (Type 405) und zusätzliches Mehl zum Arbeiten
3 TL Tomatenmark
1 Ei, 1 EL Olivenöl
Meersalz aus der Mühle
500g ausgelöstes Seeteufelfilet
etwas Zitronensaft
300g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
20 entsteinte schwarze Oliven
8 EL Olivenöl
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 gehäufte TL Puderzucker
1 Glas Basilikumcreme
1/4l Vollmilch
Nudelmaschine
etwas Butter für die Auflaufform

Mehl mit Tomatenmark, Ei, Olivenöl & Salz am besten in der Küchenmaschine zu einem glatten, glänzendem Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 220° vorheizen. Fisch abbrausen, in 36 dünne Scheiben schneiden, zwischen zwei Stücken Klarsichtfolie flach klopfen, Tomaten waschen, putzen und vierteln. Knoblauch abziehen und ebenso wie die Oliven in Scheiben schneiden.

Teig in 4 Teile schneiden, in Mehl wälzen und mit der Nudelmaschine zu gleich langen, dünnen Platten ausrollen. Nudelplatten dabei immer wieder mit Mehl bestäuben und in 16 gleich große Rechtecke schneiden.

7 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin braten, bis er hellbraun wird, kurz mit ein wenig Puderzucker bestäuben und die Tomaten als auch die Olivenscheiben hinzufügen und nach ca. 3 Minuten salzen und pfeffern.

Nun die Nudelplatten in reichlich Salzwasser 3 Minuten kochen, abgießen, mit dem übrigen Öl beträufeln. Die Seeteufelfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Nudelplatten abwechselnd mit dem Fisch in einer gebutterten Auflaufform anrichten. Beginnen Sie dabei mit einer Nudelplatte und schliessen mit solcher auch ab. Zum Schluß wird das Tomatengemüse gleichmäßig auf der Lasagne verteilt und im Ofen ca.7 Minuten gegart....

In der Zwischenzeit erwärmen Sie die Basilikumcreme in einem kleinen Kochtopf. In einem zweiten Topf erhitzen Sie die Milch, die unter ständigem, kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen aufgeschäumt wird (Ich verwende immer meinen Milchkaffeeschäumer).

Die fertige Lasagne aus dem Ofen wird nun auf vorgeheizte, tiefe Teller verteilt und abwechselnd mit einem Klacks Basilikumcreme und Milchschaum garniert.

Dieses Gericht ist ein schöner Zwischengang für 4 Personen, mit ein paar Crostinis oder knusprigem Ciabatta und einer Salatbeilage aber auch ein überzeugender Hauptgang!

Guten Appetit!

