

Lasagna Primavera

Restaurant Il Sole, Ranco

dg: sg

Was gibt's Besseres, als eine Vorspeise mit wildem Spargel? Dazu noch originell präsentiert.

4 Personen

Teig

30 g Tomatenpurée, Pezziol

100 g Spinat

600 g Hartweizengries „00“

3 Eier

6 Eigelb

3 EL Olivenöl

Salz

Tomatenpüree mit einem Teelöffel Wasser mischen. Den Spinat reinigen und im Salzwasser kochen, abtropfen, ausdrücken und mit einem Messer fein hacken.

Das Hartweizengries dritteln, in die Häufchen kleine Mulden formen und je 1 Vollei, 2 Eigelb sowie 1 Esslöffel Olivenöl zugeben. Der ersten Mulde den gehackten Spinat beifügen, der zweiten Mulde das Tomatenpurée und der dritten nichts weiteres. Die Häufchen einzeln zu einem homogenen Teig verkneten, 1 cm dick auswallen und unter einem feuchten Tuch 1 Stunde ruhen lassen.

Nach der Ruhephase die Teigscheiben in 5 mm-Streifen schneiden, abwechselungsweise nach Farben aneinanderreihen und mit dem Wallholz hauchdünn auswallen - mit der Teigmaschine geht's noch dünner. In 8 farbenfrohe Quadrate von 10 cm Seitenlänge schneiden.

Spargeln

1 Bund wilde Spargeln

100 g Parmesan

Die Spargeln auf eine Länge von 12 cm kürzen, während 10 Minuten im Dampf garen, dann warmhalten.

4 Teigquadrate einzeln kurz durchs heisse Wasser ziehen und auf vier vorgewärmte Teller verteilen, mit den Spargeln belegen, die *Sauce zufügen, gehobelten Parmesan darüber streuen. Nun die restlichen 4 Quadrate durch das heisse Wasser ziehen und die Füllung damit bedecken. Eine Ecke zurückschlagen und sofort servieren.

***Sauce**

2 Eigelb

3 TL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Eigelb und TRADIZIONALE gut vermischen.