



Die Lasagne Lemusair, angerichtet wie im Himmel oder vielmehr wie an Bord der Lemusair.

Kliban Lemusair

Lasagne mit Garnelen, Kokosmilch und Kardamom

Bei der Reorganisation der Lemusair im Jahr 2007 wird auch neues Konzept für die Bordverpflegung entwickelt. Dabei arbeitet die Gesellschaft mit dem ursprünglich aus der Schweiz stammenden Koch Pascale Imhasli zusammen, dem Küchenchef des legendären Lajwa im Zentrum von Port Louis. Von Imhasli stammt auch das Rezept für den hier vorgestellten *kliban* («Auflauf»), der ab 2008 zu den Standardgerichten auf vielen Flügen der Lemusair gehört und bei den Gästen sehr beliebt ist.

Die Lasagne Lemusair, wie das Gericht auch heißt, schmeckt pfeffrig-scharf und exotisch mit einer deutlichen Kardamomnote. Anstelle einer gewöhnlichen Béchamelsauce mit Milch fertigt Imhasli eine weiße Sauce mit Kokosmilch an, für die es weniger Mehl und Butter braucht. Die Kokosmilch verleiht dem Gericht eine leicht süßliche Note, die gut zu den pikanten Gewürzen passt.

Für 2 Personen

- 200 g rohe Garnelen, ohne Schale
- 15 g Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Karotten, fein gehackt
- 1 TL frischer Ingwer, fein gehackt
- 200 ml Weißwein
- 250 g Dosentomaten, passiert
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken der Tomatensauce
- 20 g Butter
- 20 g Weizenmehl
- 300 ml Kokosmilch
- 15 Kardamomkapseln, Samen ausgelöst
- ~ Salz zum Abschmecken der Béchamel
- 2 EL fein gehackte Zeste von unbehandelte Zitronen
- 1 TL flüssige Butter oder Öl
- 50 g Lasagneblätter

Es gibt verschiedene Sorten von frischen oder getrockneten Lasagneblättern, einige können direkt verwendet werden, andere muss man erst vorkochen. Wie man bei den eingekauften Blättern zu verfahren hat, steht in der Regel auf der Packung. Die meisten Produkte kann man ohne weitere Vorbereitung verwenden. Wenn man die Blätter erst kochen muss, dann sollte man in jedem Fall darauf achten, sie gut abtropfen zu lassen – am besten lässt man sie auf einem Küchentuch leicht trocken werden.

- 1** | Garnelen mit einem Küchenmesser in grobe Würfelchen hacken.
- 2** | Bratbutter in einer schweren Pfanne erwärmen. Zwiebel, Karotten, Ingwer und Garnelen begeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten lang weich dünsten.
- 3** | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 5 Minuten köcheln lassen.
- 4** | Tomaten begeben, nochmals aufkochen lassen und dann bei schwachem Feuer 1 Stunde lang halb zugedeckt garen lassen. Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken.
- 5** | Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf bei sanfter Hitze zerlassen. Mehl hineinstäuben und gut mit der Butter verrühren.
- 6** | Sorgfältig die Kokosmilch einrühren, Kardamom begeben. Mischung sanft unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen, bis die Sauce ein wenig eindickt. Mit Salz abschmecken, Zitronenzeste unterrühren.
- 7** | Die Ränder einer 20 × 20 cm großen, feuerfesten Form mit etwas Butter oder Öl einstreichen.
- 8** | Auf dem Boden der Form eine dünne Schicht Tomatensauce ausstreichen. Darauf ein paar Kleckser Béchamelsauce geben. Dann eine Lage Lasagneblätter in der Form auslegen und leicht in die Sauce drücken. Wieder Tomatensauce, dann Béchamel und anschließend Lasagneblätter einschichten – Prozess wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Mit Tomatensauce und Béchamel abschließen.
- 9** | Lasagne in die Mitte des 180 °C heißen Ofens schieben und 30 Minuten backen.