

Hagen Gnote

REZEPTEFT  
Nr. 1

# Hagen Gnote

Feine Küche schnell und einfach

VEGETARISCH KULINARISCH



# FETA ZIEGENKÄSE KRÄUTER-TARTE

## Zutaten für eine 24 cm Springform

225 g Digestif Haferkekse  
100 g frisch geriebener Pecorino Romano  
100 g zimmerwarme Butter  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Kerbel  
1 Bund Zitronenthymian  
½ Bund Bärlauch  
225 g Feta Ziegenkäse  
300 g Sauerrahm  
225 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
2 Eiweiß  
Zitronengelee-Gelierpulver (für ½ Liter)  
1 Limette

## außerdem

bunter Wildkräutersalat  
essbare Blüten  
Aceto Balsamico Vinaigrette

## Zubereitung

1. Digestif Haferkekse in eine große TK Plastiktüte geben. Mit dem Nudelholz fein zerkleinern. In der Tüte mit frisch geriebenem Pecorino Romano mischen und die zimmerwarme Butter zufügen. Alles innig miteinander vermengen. Die Masse auf dem Springform-Boden glatt streichen, andrücken und im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Gezupfte Blättchen von Petersilie, Kerbel und Zitronenthymian und Bärlauch fein hacken. Feta Ziegenkäse mit dem Messer krümelig zerkleinern. Sauerrahm ohne Flüssigkeit aus der Packung entnehmen. Feta, Sauerrahm und Crème fraîche mit den gehackten Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter die Käsemasse heben und in den Kühlschrank stellen.
3. Zitronengelee-Gelierpulver in 250 ml heißem Wasser mit dem Schneebesen sorgfältig auflösen. 250 ml kaltes Wasser mit Limettensaft hinzugeben, verrühren und im Kühlschrank erkalten lassen. Sobald die Flüssigkeit leicht zu gelieren beginnt sofort mit der Käse-Kräutermasse mischen und in die Springform füllen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

## Fertigstellen und Anrichten

Mit frischen Kräutern garnieren und zu Tortenstückchen aufschneiden. Wildkräutersalat und essbare Blüten mit einer Balsamico Vinaigrette anmachen und auf Tellern mit einem Stück Ziegenkäse Kräuter-Tarte anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

**Rohmilch Pecorino Toscano**  
Nr. 286D02 Fr. 5,99 / 100 g



**Aceto Balsamico di Modena,**  
250 ml in Geschenkdose,  
6 Jahre gereift  
Nr. 567R01  
Fr. 21,50 (Fr. 8,60 / 100 ml)



**Heheboden-Backform**  
Nr. 186D02 Fr. 32,95



# MAROKKANISCHE SALZZITRONEN FALAFEL MIT SESAMSAUCE AUF RAUKE

## Zutaten für 4 Personen

### Falafel

1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
½ Bund Korianderblättchen  
3 Stängel glatte Petersilie  
1 TL Kurkuma  
1 Prise Zimt  
250 g Kichererbsen (aus dem Glas)  
1 EL Salzzitronen, fein gehackt  
Salz, Pfeffer  
3 EL Sesam

### Sesamsauce

100 g Tahina  
(Sesampaste aus dem Glas)  
3 EL Zitronensaft  
150 ml Naturjoghurt  
Salz  
Piment d'Espelette

### außerdem

Fritteuse  
Öl zum Frittieren  
Sesam  
Raukesalat  
Kirschtomaten  
Salzzitronen  
Schwarze Oliven in Öl eingelegt

## Zubereitung

### Falafel

1. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter grob gehackt mit Kurkuma, einer Prise Zimt und den gewaschenen, gut abgetropften Kichererbsen im Mixer pürieren. Salzzitronen fein hacken und unter das Kichererbsenpüree mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Aus dem Teig etwa 12 kleine Bällchen formen und in Sesam wälzen. In heißem Öl portionsweise 3 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Sauce

Tahina gut mit dem Öl mischen, das sich eventuell oben im Glas abgesetzt hat. Die Paste mit Zitronensaft und Joghurt verrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette pikant würzen.

### Fertigstellen und Anrichten

Falafel auf Raukeblättchen und einige Kirschtomaten-Hälften setzen und ein wenig mit Sesamsauce überziehen. Etwas Sesam über Falafel und Sauce streuen. Ein Grüppchen schwarze Oliven mit fein gehackten Salzzitronenstückchen auf jeden Teller geben.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

**Piment d'Espelette**  
Nr. 028U14  
Fr. 19,95



**Kurkuma aus Indien**  
Nr. 029Z25  
Fr. 14,95



**Marokkanische Salzzitronen**  
340 g geviertelt  
Nr. 569A01  
Fr. 17,95  
(Fr. 5,28 / 100 g)



# TARTE TATIN PEPERONATA

## Zutaten für 6-8 Personen

Für die Herstellung einer klassischen Tarte Tatin wird Mürbeteig verwendet. Den kann man in gut sortierten Supermärkten (manchmal unter der französischen Bezeichnung „pâte grisée“) fertig kaufen. Oder stellen Sie nach klassischem Rezept einen Mürbeteig selber her. Auch fertiger Blätterteig eignet sich gut.

### Mürbeteig

250 g Mehl  
125 g Butter  
½ TL Salz  
4-6 EL Wasser  
1 Ei

### Peperonata

2 rote Paprika  
2 gelbe Paprika  
2 EL Olivenöl  
1 TL Rosmarin, fein gehackt  
1 TL Zucker  
12 schwarze Oliven, in Öl eingelegt  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
Mürbeteig oder TK Blätterteig

### außerdem

Fruchtiges Olivenöl  
Saft von ½ Zitrone  
Petersilie, Oregano

## Zubereitung

### Mürbeteig

Butter und Ei aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zimmerwarme Butter in Stücken in die Mulde geben und mit Salz bestreuen. Das Ei und einige EL Wasser zufügen. Das Mehl nach und nach in die Ei-Buttermasse einarbeiten und dabei das restliche Wasser zufügen. Die Teigzubereitung muss zügig geschehen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte er zu fest oder rissig werden, noch etwas Wasser zugeben. Anschließend mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

### Peperonata

1. Die Paprikaschoten in einer ofenfesten Form 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen und 10 Minuten mit einem feuchten Tuch bedecken, damit sich die Haut besser löst. Anschließend häuten, halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen. Die Paprikahälften noch einmal längs in 2 cm breite Streifen teilen.
2. Olivenöl in der Tarte Tatin Form verstreichen. Mit Rosmarin und Zucker bestreuen. Die Form sternförmig mit den Paprikasteifen auslegen und darauf achten, dass ein schönes Muster entsteht.
3. Oliven entsteinen, Knoblauch pellen und in feine Scheibchen schneiden. Beides in der Tarte Tatin Form verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mürbeteig oder TK Blätterteig belegen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 25 Minuten backen. Kurz ruhen lassen und stürzen.

### Fertigstellen und Anrichten

Etwas frisches Olivenöl und einige Tropfen Zitronensaft darüber träufeln und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.



## MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

**Ca'n Vey natives Olivenöl**  
extra virgin, 0,75 l  
Nr. 981H06  
**Fr. 36,95**  
(Fr. 49,27 /l)



**Rosmarin aus Spanien**  
Nr. 029Z31  
**Fr. 9,95**



**Meersalz** handgeschöpft  
und naturbelassen,  
1kg Tüte  
Nr. 06K19  
**Fr. 10,95**



**Tarte Tatin Backform**  
Nr. 025B01 **Fr. 114,95**



# INDISCHER LINSEN-CURRY

## Zutaten für 4 Personen

250 g Le-Puy-Linsen  
1 EL dunkle Senfkörner  
2-3 EL geklärte Butter (Butterschmalz)  
3 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Ingwer gerieben  
½ Chilischote  
½ TL Kurkuma  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Curry  
1 Tasse Kokosmilch  
Salz, Pfeffer  
100 ml Joghurt natur

## außerdem

Koriandergrün  
Fladenbrot

## Zubereitung

1. Linsen in kaltem Wasser aufsetzen, erhitzen und 20 Minuten köcheln lassen. Die fertigen Linsen (Garprobe machen) zum Abtropfen in ein Sieb geben.
2. Senfkörner bei hoher Hitze in einer Kasserolle ohne Fett anrösten, bis sie springen. Geklärte Butter zufügen und darin die fein gewürfelten Zwiebeln glasig dünsten. Gehackten Knoblauch, Ingwer, die entkernte, fein gewürfelte halbe Chilischote, Kurkuma und Kreuzkümmel zufügen. Mit Curry einstäuben. Kokosmilch einrühren und 3 Minuten köcheln lassen.
3. Linsen in die Kasserolle geben und den Joghurt einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Fertigstellen und Anrichten

Auf Tellern anrichten und gehackte Korianderblättchen darüber streuen. Als Beilage Fladenbrot reichen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

**Le-Puy-Linsen** 500 g Dose  
Nr. 014FX1  
**Fr. 14,95**  
(Fr. 29,90/kg)



**Curry aus Madras**  
Nr. 029Z17  
**Fr. 12,95**



**Mehrschicht-Pfanne**  
Nr. 026D03 **Fr. 299,95**



**Schwarze Pfefferkörner aus Indien**  
Nr. 029Z33  
**Fr. 14,95**



# SIZILIANISCHE AUBERGINEN-CAPONATA

## Zutaten für 4 Personen

### Caponata

2 Auberginen  
4 Stangen Bleichsellerie  
4 EL Olivenöl  
1 Gemüsezwiebel  
4 Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
2 EL Rosinen, 1 EL Kapern  
1 TL Zucker  
4 EL Rotweinessig  
Salz, Pfeffer

### außerdem

Vinaigrette aus  
1 TL Zucker  
1 El Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
3 EL Olivernöl  
bunter Salatstrauß

## Zubereitung

1. Auberginen vom Stängelansatz befreien und in Würfel von 3 cm Kantenlänge teilen. Vom Bleichsellerie sorgfältig die Fäden abziehen und in 2 cm lange Stücke teilen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginenwürfel und Selleriestücke darin andünsten. Die Zwiebel in nicht zu feine Stücke schneiden und nach einigen Minuten zum Bleichsellerie in die Pfanne geben.
2. Tomaten vom Stielansatz befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einritzen. In sprudelnd kochendem Wasser einzeln 10 Sekunden blanchieren. Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch quer in schmale Streifen teilen.
3. Knoblauch pellen und in feine Scheibchen schneiden. Sobald Auberginen, Sellerie und Zwiebel gar sind, die Tomatenstreifen und die Knoblauchscheibchen zufügen. Unter Schwenken 1 Minute dünsten und die Pfanne vom Feuer nehmen.
4. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Mit den Rosinen und Kapern zum Gemüse geben und alles vorsichtig mischen. Die Caponata mit Zucker, Rotweinessig, Salz und Pfeffer würzen.

## Fertigstellen und Anrichten

Caponata wird kalt (Raumtemperatur) oder lauwarm auf Tellern mit einem frischen bunten Salatstrauß angerichtet. Über jeden Salatstrauß ein Löffelchen Vinaigrette geben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

**Knoblauchschneider**  
Nr. 046D04 Fr. 26,95



**Olivenöl ,1881'**  
Nr. 106K05  
Fr. 19,95  
(Fr. 39,90/l)



**Meersalz** handgeschöpft  
und naturbelassen,  
1kg Tüte  
Nr. 06K19  
Fr. 10,95



**Schwarze Pfefferkörner  
aus Indien**  
Nr. 029Z33  
Fr. 14,95



# GEBACKENER SELLERIE AUF KNOBLAUCH-HUMUS MIT OFENTOMATEN

## Zutaten für 4 Personen

### Humus

2 Knollen Knoblauch  
Olivenöl  
300 g Kichererbsen (Glas)  
2 EL Tahina (Sesampaste im Glas)  
1 Bio Zitrone  
Salz, Pfeffer  
Piment d'Espelette

### Sellerie

1 Sellerieknolle, mittelgroß  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer  
2-3 EL Mehl  
1 großes Ei  
100 g Parmesan, frisch gerieben  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter

### Ofentomaten

6 Tomaten  
Thymian  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
3 EL Olivenöl

### außerdem

glatte Petersilie  
Piment d'Espelette  
Zitronenzeste

## Zubereitung

### Humus

1. Knoblauchknollen mit der Aufschnittmaschine in 8 schöne knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, sodass alle Zehen einzeln sichtbar sind. Knoblauchscheiben in Olivenöl schön gebräunt gar braten. Aus den oberen und unteren Abschnitten die restlichen Knoblauchstückchen auslösen, grob hacken und auf kleiner Flamme in wenig Olivenöl farblos gar dünsten.
2. Kichererbsen aus dem Glas im Sieb unter fließendem Wasser gut ausspülen und sorgfältig trocknen. Tahina mit dem Öl verrühren, das sich eventuell oben im Glas abgesetzt hat. Die Schale der Bio Zitrone fein abreiben. Eine Hälfte der abgeriebenen Zitronenschale für die Dekoration aufbewahren. Die andere Hälfte mit dem ausgepressten Zitronensaft, Tahina, 3 EL Olivenöl, gedünstetem gehacktem Knoblauch und den Kichererbsen im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

### Gebackener Sellerie

1. Sellerie schälen und aus der Mitte 4 gleichmäßige 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft einreiben, damit sie sich nicht verfärben. Die Selleriescheiben im Dünsteinsatz eines Topfes über Wasserdampf al dente garen. Abkühlen lassen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Durch verquirltes Ei ziehen und mit frisch geriebenem Parmesan panieren. In der Olivenöl-Buttermischung in einer Pfanne von beiden Seiten schön knusprig braten.

### Ofentomaten

1. Aus den Tomaten die Stängelansätze entfernen und auf der gegenüber liegenden Seite kreuzweise einschneiden. 10 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen, vierteln und entkernen.
2. Tomatenviertel mit Thymian, fein gewürfelm Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufelt bei 80° C auf einem geölten Backblech im Ofen 1 Stunde trocknen.

### Fertigstellen und Anrichten

Auf vorgewärmte Teller etwa Humus geben. Gebackenen Sellerie, zwei gebratene Knoblauchscheiben und Ofentomaten dazu anordnen. Mit Petersilienblättchen, Piment d'Espelette und Zitronenzeste dekorativ anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

**Piment d'Espelette**  
Nr. 028U14  
Fr. 19,95



**Rohmilch-Parmesan** ca. 500 g  
Nr. 148U03 Fr. 10,95 / 100 g



**KitchenAid Mini-Cutter**  
Nr. 206D02  
Fr. 109,95



**Feinreibe**  
Nr. 165Z02  
Fr. 44,95



# PROBIEREN SIE AUCH



Sellerie-Trüffel-Rahmsuppe mit Blätterteighäubchen



Zucchini-Frittata



Pochiertes Ei auf Gemüse-Blattsalat



Gefüllte Spaghetti-Frittata



Kaltes San Marzano Tomatensüppchen



Ziegenkäse-Kürbis-Creme



Blätterteig-Ziegenkäse-Tarteletts



Parmesan-Flan auf Tomatenconcassé



Vorspeisensüppchen im Glas

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)