

Hagen Gnote
REZEPTHEFT
Nr. 3

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



**STREET
FOOD
DELUXE**

LACHSBURGER

Zutaten für 4 Burger

Burger

1 Stange Lauch, nur der helle Teil
1 Scheibe Weißbrot
1 EL Butter
1 Ei
600 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl

Paprikasauce

1 große rote Paprikaschote
100 ml Olivenöl
Zucker
Salz
Piment d'Espelette
(pikantes Chilipulver)

außerdem

4 Burgerbrötchen
Salatblätter
1 rote Paprikaschote

Zubereitung

Burger

1. Lauch putzen, gründlich waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Das Weißbrot durch einen Metallseiherr zum sogenannten „mie de pain“ fein reiben.
2. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Lauch darin hell andünsten. Das geriebene Weißbrot in eine Schüssel geben und die Hälfte des gedünsteten Lauchs sowie das Ei zufügen.
3. Das Lachsfilet erst in kleine Würfel schneiden. Dann mit dem Messer fein hacken und zu der Lauch-Brot-Ei-Mischung geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, gut mischen und zu Burgern formen.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lachsburger darin bei geringer Hitze langsam von beiden Seiten leicht braun braten.

Paprikasauce

1. Die Paprikaschote im vorgeheizten Ofen bei 220 °C backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen und unter einem feuchten Tuch 5 Minuten ruhen lassen. Nun die Haut der Paprikaschote abziehen.
2. Das Fruchtfleisch der Paprikaschote ohne Stielansatz, Samen und Scheidewände mit dem Olivenöl im Mixer pürieren. Die Sauce mit Zucker, Salz und Piment d'Espelette pikant abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Burgerbrötchen halbieren und jeweils einseitig toasten. Die untere Hälfte mit Paprikasauce bestreichen und mit Salatblättern belegen. Burger darauf legen und die gedünsteten Lauchringe darauf verteilen. Auf Teller setzen und mit fein geschnittenen Paprikastiften dekorieren. Restliche Paprikasauce in Dippeschälchen zu den Burgern reichen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEP:

Piment d'Espelette
Nr. 028U14 13,95 €



Röstpaprika 2 Gläser
Nr. 201H01 12,95 €



Pfannenset 2-tlg
026D03 189,95 €



Evercut Santoku Messer
Nr. 066D12 169,95 €



INDISCHER LAMM-BURGER MIT MINZE-GURKEN-DIP

Zutaten für 4 Burger

Burger

1 kleine Zwiebel
1 Chilischote
1 Bund frischer Koriander
1 EL Ingwer frisch gerieben
2 Knoblauchzehen, gepresst
700 g Lammhackfleisch aus der Schulter
½ TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma
2 TL Curry
Salz, Pfeffer
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)

Minze-Gurken-Dip

1 kleine Gemüsegurke
1 Chilischote
200 g griechischer Joghurt
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Sesampaste (Tahinipaste)
1 Bund Minze gehackt
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

außerdem

4 Burgerbrötchen
1 Mango
Baby-Spinat
(ersatzweise Salatblätchen)

Zubereitung

Burger

1. Die Zwiebel sehr fein hacken, Chilischote halbieren, von Samen befreien und in winzige Stückchen schneiden. Koriander waschen, trocken tupfen, die Blättchen zupfen und grob hacken. Ingwer frisch reiben. Alle Zutaten mit frisch gepresstem Knoblauch und dem Hackfleisch in eine Schüssel geben.
2. Mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry, Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch mit den Zutaten kräftig durcharbeiten und 4 Burger formen. Mit dem Daumen in die Mitte eine knapp 3 cm große Mulde drücken, damit der Burger sich beim Braten nicht nach oben wölbt. In geklärter Butter von jeder Seite in ca. 6 Minuten schön braun braten (70 °C Kerntemperatur).

Minze-Gurken-Dip

1. Die Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel die wässrigen Kerne herausschaben. Grob reiben und mit Hilfe eines Küchentuches die Flüssigkeit herausdrücken.
2. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und sehr fein hacken. Alle Zutaten miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Burgerbrötchen halbieren und jeweils einseitig toasten. Auf die unteren Hälften etwas Minze-Gurken-Dip geben und mit Spinatblätchen belegen. Mango schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Lamm-Burger mit einigen Mangowürfeln bedeckt darauf setzen. Zum Lamm-Burger als kleine Beilage Babyspinatblätchen mit Mangowürfeln mischen und mit Minze-Gurken-Dip beträufeln.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEP:

Knoblauchwürfler
Nr. 013Q02 17,95 €



Kurkuma aus Indien
Nr. 029Z25 8,95 €



Curry aus Madras
Nr. 029Z17 7,95 €



Burgerpresse
Nr. 226D01 18,95 €



CLASSIC BURGER MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES

Zutaten für 4 Burger

Burger

700 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl
Ketchup
Dijon Senf
Barbecue Sauce
1 weiße Zwiebel

Süßkartoffel Pommes Frites

2 Süßkartoffeln
2 TL mildes Paprikapulver
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel

außerdem

4 Burger Brötchen
Halb getrocknete, eingelegte
Tomaten (Glas)
Salzblätter

Zubereitung

Burger

1. Erstklassiges Rinderhack aus Oberschale, Unterschale oder Nuss mit ca. 18-20 % Fettgehalt verwenden. Durch den höheren Fettanteil (als beispielsweise vom Filet) bleibt der Burger saftig. Das gut gekühlte Hackfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in 4 gleiche Portionen teilen. Jeden Burger zum Verteilen des Eiweiß mit beiden Händen kneten, bis die Oberfläche leicht klebt.
2. In der Burgerpresse oder mit den Händen zu 2 cm hohen Burgern formen. In die Mitte mit dem Daumen eine knapp 3 cm große Mulde drücken, dann bleibt der Burger beim Braten flach und wölbt sich nicht auf. Von jeder Seite in Olivenöl ca. 6 Minuten schön braun braten (70 °C Kerntemperatur).
3. Ketchup, Senf und Barbecue Sauce zu gleichen Teilen zu einer Sauce verrühren. Die geschälte Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

Süßkartoffel Pommes frites

1. Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Pommes frites schneiden. In einer Schüssel mit Paprikapulver und Olivenöl mischen. Im vorgeheizten Ofen auf Backpapier nebeneinander (nicht übereinander) liegend bei 220 °C 20 Minuten backen, anschließend salzen

Fertigstellen und Anrichten

Burgerbrötchen halbieren und toasten. Auf die untere Hälfte einen EL Sauce geben. Mit halb getrockneten Tomatenstückchen, Salatblättern und dem Burger belegen. Auf den Burger Zwiebelringe geben. Als Beilage Süßkartoffel Pommes frites, halb getrocknete Tomaten, Salatblatt und die Sauce als Dip anrichten.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

**Halb getrocknete Perino-
Tomaten 1 Glas**
Nr. 169Z08 **8,95 €**



Dijon Senf fein 250 ml
Nr. 060F02 **9,50 €**



La Fleur de Sel
Nr. 12M16 **11,95 €**



Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
€ 22,95
(€ 30,60/l)



GEFLÜGEL-ZIEGENKÄSE-BURGER

Zutaten für 4 Burger

Burger

1 Scheibe entrindetes Weißbrot
1 Ei
700 g Hühner-Hackfleisch
Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
4 Scheiben Ziegenkäse (von der Rolle
geschnitten)
4 TL Honig
2 TL Rosmarin, staubfein gehackt

außerdem

4 Stück Focaccia (Pizzabrot)
12 x 12 cm
Olivenöl
3 reife Tomaten
Rucolablätter

Zubereitung

Burger

1. Das Weißbrot durch einen Metallseihier zum sogenannten „mie de pain“ fein reiben. Mie de pain, Ei und Hackfleisch in einer Schüssel mischen. Mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer würzen.
2. Hackfleisch zu 2 cm hohen Burgern formen. In die Mitte mit dem Daumen oder einem Teelöffel eine knapp 3 cm große Mulde drücken, damit der Burger sich beim Braten nicht nach oben wölbt. In Olivenöl von beiden Seiten in ca. 6 Minuten gar braten.
3. Eine Scheibe Ziegenkäse auf jeden Burger legen, ein Löffelchen Honig und Rosmarin darüber geben. Mit dem Flambierbrenner überbacken.

Fertigstellen und Anrichten

Focaccia flach aufschneiden und toasten. Einige Tropfen Olivenöl darauf träufeln und mit Tomatenscheiben, Rucola und Burger belegen. Die obere Hälfte darauf setzen und mit aufgeschnittenen Tomatenscheiben und Rucolablättchen anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Farbmarkierte Schneidbretter
3-tlg. Set
Nr. 049X08 59,95 €



Grobreibe
Nr. 165Z03 29,95 €



Rosmarin aus Spanien
Nr. 029Z31 5,95 €



Multi-Bäcker
Nr. 226D05 69,95 €



GEFÜLLTER FRANZ. CHEESEBURGER

Zutaten für 4 Burger

Burger

4 Schalotten
2 EL Olivenöl
20 bunte (oder rote) Kirschtomaten
2 Scheiben Weißbrot
2 EL Geflügelfond
700 g Rinder-Hackfleisch (20 % Fett)
1 TI Fleur de Sel, Pfeffer
60 g Roquefort

außerdem

1 Baguette
4 EL körniger Dijon Senf
Rucola

Zubereitung

Burger

1. Schalotten pellen, in dünne Ringe schneiden und in Olivenöl auf kleiner Flamme ohne zu bräunen glasig braten. Kirschtomaten mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 Minuten backen.
2. Weißbrot entrinden und durch einen Metallseiherr zum sogenannten „mie de pain“ fein reiben. In einer Schüssel mit dem Geflügelfond einweichen. Hackfleisch zufügen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und alles innig miteinander vermischen.
3. Vier Burger formen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, ein Stückchen Roquefort hineingeben und gut mit Hackfleisch bedecken. Von jeder Seite 6 Minuten in einer Pfanne schön braun gar braten (70 °C Kerntemperatur).

Fertigstellen und Anrichten

Baguette längs halbieren. Mit den aufgeschnittenen Seiten nach oben unter dem Grill im vorgeheizten Backofen aufbacken. Beide Hälften wieder zusammensetzen und leicht schräg in 4 gleiche Teile schneiden. Die unteren Baguettehälften mit Senf bestreichen und mit Rucolablättern belegen. Den Burger darauf setzen und gebratene Schalottenringe auf die Burger verteilen. Mit einem oberen Baguettescheibchen abschließen. Burger mit Ofentomaten und einigen Rucolablättern umlegen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Hühnerfond 3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05 11,95 €



Dijon Senf grob 250 ml
Nr. 060F03 9,50 €



**Klarsichtdeckel-
Arbeitsschüsseln, 3-tlg.**
Nr. 585B04 94,95 €



La Fleur de Sel
Nr. 12M16 11,95 €



INDONESISCHER KOKOS-BURGER

Zutaten für 4 Burger

Burger

3 Sardellen
700 g Rinderhackfleisch ca. 20 % Fett
2 TL Tomatenmark
3 EL Koriander frisch gehackt
1 TL Kreuzkümmel
2 TL Ingwer frisch gerieben
2 Knoblauchzehe gepresst
Salz, Pfeffer
80 g feste Kokoscreme (Asia Laden)

außerdem

1 Scheibe Feta Käse
½ Chilischote
1 Schalotte, fein gehackt
3 EL Korianderblättchen, grob gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
3 reife Tomaten
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Burgerbrötchen
Salatblätter
Mango Chutney

Zubereitung

Burger

1. Sardellen mit dem Messer fein hacken. In einer Schüssel mit dem gut gekühlten Hackfleisch und allen anderen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die gekühlte Kokoscreme reiben, ohne das sie schmilzt und vorsichtig unter das gewürzte Hackfleisch heben.
2. Etwa 2 cm hohe Burger formen. In die Mitte eine knapp 3 cm große Mulde drücken, damit sich der Burger beim Braten nicht nach oben wölbt. Von jeder Seite ca. 6 Minuten schön braun braten.
3. Feta Käse krümelig zerkleinern. Chilischote entkernen und fein hacken. Käse und Chili mit der fein gehackten Schalotte, Korianderblättchen und Knoblauch mischen. Tomaten von den Stängelansätzen befreien, quer halbieren, Saft und Kerne herauspressen. Die entkernten Tomaten fein würfeln und zur Käsesmasse geben. Olivenöl zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Burgerbrötchen halbieren und tosten. Die untere Hälfte mit Salatblättern, der Käse-Tomaten-Mischung und dem Burger belegen. Mango Chutney auf die Burger streichen und die oberen Burgerbrötchen darauf setzen. Mit Salatblättern und der restlichen Käse-Tomatenmischung als Beilage servieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Kreuzkümmel
Nr. 385B01 6,95 €



Sardellen, 200 g (2 x 100 g Glas)
Nr. 943R04 12,95 €



Feta Ziegenkäse, 300 g
Nr. 186D01 11,85 €



Profi-Pfanne Ø 20cm
Nr. 025Z01 59,95 €



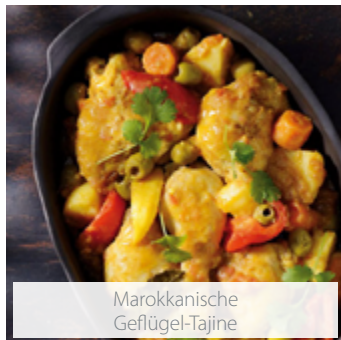
PROBIEREN SIE AUCH



Arabisches Salzzitronen-Lammfleischbällchen in Tomatensauce



Lammrücken-Wirsing-Pastete mit Maronenpüree



Marokkanische Geflügel-Tajine



Chorizo-Paella (Arroz con chorizo)



Mini-Pies mit Champignon-Hackfleisch-Füllung



Lammkoteletts mit Kivi auf Süßkartoffelpüree



Schweinesteak mit Süßkartoffelpüree und Chorizo-Paprika-Sauce



Tomahawk-Steak



Rosa pochiertes Rinderfilet in Heu

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