

Hagen Gnote  
REZEPTHEFT  
Nr. 6

# Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

**BEST OF  
BARBECUE**

---

# T-BONE-STEAK, KNOBLAUCHBUTTER UND KICHERERBSENSALAT

## Zutaten für 4 Personen

### Steak

4 T-Bone-Steaks, je 350 g,  
2,5 cm dick  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
125 g Butter  
3 Knoblauchzehen

### Kichererbsensalat

400 g Kichererbsen aus dem Glas  
je 1 grüne, gelbe, rote Paprikaschote  
1 Gemüsezwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
1 EL Zitronensaft  
4 EL Olivenöl

### Außerdem

Grill mit Haube  
glatte Petersilie  
Salatblättchen

## Zubereitung

### Steak

**1** Steaks auf Zimmertemperatur erwärmen. Beidseitig dünn mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
**2** Bei starker direkter Hitze (250–290 °C) unter geschlossenem Deckel 8 Minuten (rosa) bis 10 Minuten (medium) grillen. Während der Grillzeit zweimal wenden und darauf achten, dass ein schönes Grillmuster entsteht. Fleisch vom Grill nehmen und zugedeckt 5 Minuten warm ruhen lassen.  
**3** Butter mit der Gabel zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Gepressten Knoblauch zufügen und zu cremiger Knoblauchbutter verarbeiten.

### Kichererbsensalat

**1** Kichererbsen in ein Sieb geben, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Paprikaschoten halbieren, Stielansätze, Samen, Scheidewände entfernen und die Paprika in etwa 1 cm große Würfelchen schneiden. Die geschälte Zwiebel fein würfeln.  
**2** Knoblauchzehen pressen und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Kichererbsen mit Paprikawürfeln, Zwiebelwürfeln und der Vinaigrette mischen. Eine halbe Stunde durchziehen lassen und dabei gelegentlich umrühren.

### Fertigstellen und Anrichten

Steaks auf Teller geben und ein Stückchen Knoblauchbutter darauf zergehen lassen. Kichererbsensalat mit frisch gehackten Petersilienblättchen mischen und mit einigen Salatblättchen auf den Tellern anrichten.

### Anmerkung

Dieses klassische Steak besteht auf einer Seite des Mittelknochens aus Filet, auf der andern Seite aus Roastbeef und ist wunderbar zart.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT: **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

**Ca'n Vey natives Olivenöl**  
extra virgin, 0,75 l  
Nr. 981H06  
**21,95 €**  
(€ 29,27/l)



### Knoblauchwürfler-Set

Kleinste  
Würfel schnell  
und ohne  
Quetschen  
Nr. 001U09  
**16,95 €**



### Elektro-Beefsteak-Grill

Grillen mit 800 °C Spitzentemperatur  
Nr. 021S32  
**369,- €**



# ROSMARIN-TOMAHAWK-STEAK MIT BACON-KARTOFFELN

## Zutaten für 4 Personen

### Bacon-Kartoffeln

4 neue Kartoffeln, festkochend  
8 Scheiben Bacon  
8 Rosmarinzweige  
8 Lorbeerblätter  
4 EL Olivenöl

### Steak

1 Tomahawk-Steak ca. 1 kg, 5 cm dick  
Marinade aus  
80 ml Olivenöl  
4 EL Zitronensaft, frisch gepresst  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 EL Rosmarin, staubfein gehackt  
1 TL Meersalz, Fleur de Sel

### Außerdem

Grill mit Haube  
Butter  
Meersalz, Fleur de Sel  
Pfeffermischung aus geschrotetem  
Langpfeffer,  
schwarzem Pfeffer, Zitronenpfeffer  
Kräuterblättchen

## Zubereitung

### Bacon-Kartoffeln

**1** Kartoffeln waschen, sehr gut abbürsten. 10 Minuten in Salzwasser halb gar kochen. Längs halbieren und mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Unter jede Baconscheibe ein Zweiglein Rosmarin und ein Lorbeerblatt stecken. Mit Olivenöl beträufeln, jedoch nicht salzen, da der Bacon genug Salz enthält.  
**2** Bei mittlerer Hitze (180–230 °C) unter geschlossenem Deckel mit ausreichendem Abstand nebeneinander liegend insgesamt 5–8 Minuten grillen. Gelegentlich in Wickelrichtung des Bacons wenden, bis der Bacon knusprig ist und die Kartoffeln schön gebräunt gar sind.

### Steak

**1** Das Steak auf Zimmertemperatur erwärmen. Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und das Fleisch darin 30 Minuten marinieren. Aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.  
**2** Bei großer, direkter Hitze (250–290 °C) unter geschlossenem Deckel 10 Minuten (rosa) bis 12 Minuten (medium) grillen. Während der Grillzeit zweimal wenden und darauf achten, dass ein schönes Grillmuster entsteht. Fleisch vom Grill nehmen und zugedeckt 5 Minuten warm ruhen lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Das Steak quer zur Faser bis zum Knochen in 1 cm breite Streifen aufschneiden. Fleisch und Bacon-Kartoffeln auf Teller geben. Frische Butter auf den Steakstreifen zergehen lassen. Mit Fleur de Sel und einer Mischung aus geschrotetem Pfeffer würzen. Kräuterblättchen darüber streuen.

### Anmerkung

Das von feiner Fettmarmorierung durchzogene Tomahawk-Steak wird wie das Rib-Eye-Steak aus der Hochrippe geschnitten. Seine üppige Fettmarmorierung trägt entscheidend zu seinem überaus würzigen Geschmack bei. Zudem zeichnet es sich durch geringen Bratverlust aus. Seinen Namen verdankt es der typischen Form des langen Knochens.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT: **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

### 2-Brenner-Gasgrill inkl. Steak Zone

Mit 2 leistungs-  
starken Edelstahl-  
brennern  
Nr. 181501  
**789,95 €**



### Klassisches Laguiole-Steakbesteck

2-tlg. (Messer und Gabel)  
Nr. 084A01  
**€ 23,95**



### Lang-Pfeffer

Spezialität aus  
Indonesien, 35 g  
Nr. 002X17  
**10,95 €**  
(€ 312,86 /kg)



# SPANFERKEL AM SPIESS MIT COLESLAW

## Zutaten für 12 Personen

### Spanferkel

1 ganzes Spanferkel von 5–6 kg (ergibt ca. 4 kg Fleisch)  
Salz 1 TL je 500 g Fleisch  
Zucker 1 TL je 500 g Fleisch  
Pfeffer ½ TL je 500 g Fleisch  
Olivenöl  
500 ml Bier

### Coleslaw

1 kleiner Weißkohl ca. 1 kg  
2 Möhren  
5 EL Weinessig  
5 EL Mayonnaise  
150 ml saure Sahne  
3 EL Zucker  
3 TL Salz  
2 TL Pfeffer

### Außerdem

Grill mit Haube und Drehspieß  
Alu-Abtropfschale  
Alufolie  
grobes Bauernbrot

## Zubereitung

### Spanferkel

**1** Das Spanferkel am Vortag waschen und trocknen. Salz, Zucker und Pfeffer mit Olivenöl zu einer Paste verrühren. Die Haut im Abstand von 4 cm etwa 1 cm tief rautenförmig einschneiden. Kräftig mit der Würzpaste einreiben und die Paste auch in die Einschnitte geben. Mit Küchengarn die Bauchhöhle verschließen und das Spanferkel über Nacht zugedeckt möglichst kühl stellen.  
**2** Am nächsten Tag Öhrchen, Schwanz und Füßchen in Alufolie wickeln, um sie vor dem Verbrennen zu schützen. Die Füßchen mit Küchengarn an den Körper binden und das Spanferkel auf dem Grillspieß fixieren. Grillkohle entzünden und in zwei Häufchen verteilen. Einen Haufen unter dem Schulterbereich, den anderen unter dem Hinterschinken konzentrieren.  
**3** Eine Fettauffangschale auf den Grillrost setzen. Die Haube schließen und das Spanferkel bei geringer Temperatur von mindestens 100 °C bis maximal 150 °C 4 Stunden grillen. Alle 30 Minuten mit Öl bestreichen, damit nichts austrocknet und die Schwarte zur knusprig gegarten Delikatesse wird. Gegen Ende der Garzeit mit ein wenig Bier übergossen wird die Kruste besonders schön. Beim Holzkohlegrill jede Stunde etwa 10 neue Kohlen seitlich nachlegen. Fertig ist das Spanferkel, sobald die Kerntemperatur mit dem Einstechthermometer gemessen in der fleischigsten Stelle des Hinterschinkens 88 °C erreicht.

### Coleslaw

**1** Für den amerikanischen Krautsalat 1 kleinen Weißkohl und 2 geschälte Möhren auf einem Küchenhobel oder mit der Küchenmaschine in feine Streifen zerkleinern. Mit den restlichen Zutaten mischen und eine halbe Stunde gekühlt durchziehen lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Das fertige Spanferkel auf ein Schneidbrett legen und 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch von den Knochen lösen und in Portionen teilen. Jeweils mit einem Stückchen Schwarte und einer Portion Coleslaw auf Teller geben. Grobes Bauernbrot dazu reichen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT: **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

### Klarsichtdeckel- Arbeitsschüsseln

3-tlg.  
Hagen  
Grote Set  
Nr. 585B04  
94,95 €



### Präzise Profi-Mandoline

Schneidet Scheiben, Stifte, Würfel  
und Rauten  
und Rauten  
Nr. 010L02  
64,95 €



### Bauernbrot: Bio-Brotback- mischung

3 x 1 kg  
Nr. 585E03  
12,95 €  
(€ 4,32/kg)



# BIER-HÄHNCHEN MIT GRIECHISCHEM SALAT

## Zutaten für 4 Personen

### Hähnchen

1 Maispoularde, ca. 2 kg  
4 Knoblauchzehen  
Gewürzmischung aus:  
1 EL Rosmarin, fein gehackt  
3 Lorbeerblätter, zerrieben  
1 EL Oregano  
1 EL Thymian  
1 TL Pfeffer schwarz, geschrotet  
2 TL Salz  
1 Dose Bier, 0,3 l

### Salat

3 reife Tomaten  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Salatgurke  
1 rote Zwiebel  
200 g Feta-Käse von Schaf oder Ziege  
Salz, Pfeffer  
1 TL Zucker  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone  
4 EL Olivenöl  
1 TL Oregano  
16 schwarze griechische Oliven mit Stein

### Außerdem

Grill mit Haube  
Alu-Abtropfschale

## Zubereitung

### Hähnchen

**1** Die ausgenommene Maispoularde innen und außen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Geschälte Knoblauchzehen an verschiedenen Stellen unter die Haut schieben. Das Hähnchen innen und außen mit der Gewürzmischung einreiben.  
**2** Die Bierdose öffnen, die Hälfte des Inhalts abgießen und in den oberen Deckel mit dem Dosenöffner mehrere Löcher stechen. Noch vorhandene Reste der Gewürzmischung durch die Löcher in die Bierdose geben. Den Bürzel und überschüssiges Fett am Hals der Poularde entfernen. Das Hähnchen auf die Bierdose setzen und beides aufrecht auf eine Fettauffangschale in die Mitte des Grillrosts stellen.  
**3** Bei mittlerer Hitze (180–230 °C) unter geschlossenem Deckel insgesamt 80 bis 90 Minuten grillen. Alle 20 Minuten mit dem ausgetretenen Saft aus der Abtropfschale bestreichen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills nach einer Stunde von jeder Seite jeweils 10 Stück Grillkohle nachlegen. Das Hähnchen ist verzehrfertig, sobald die Haut schön gebräunt ist und sich das Fleisch leicht von den Knochen löst.

### Salat

**1** Stängelansätze der Tomaten herausschneiden. Die Tomaten quer halbieren und den Saft mit den Kernen herausdrücken. Jede Tomatenhälfte nochmals in 4 Stücke teilen. Paprikaschoten halbieren, Stängelansätze, Samen, Scheidewände entfernen und die Paprika in 2 cm große Stücke schneiden.  
**2** Die Gurke schälen, halbieren und die wässerigen Kerne mit einem Löffel entfernen. Gurkenhälften nochmals längs halbieren und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Ringe schneiden. Feta-Käse in etwa 2 cm große Stückchen zerbrechen.  
**3** Salz, Pfeffer, Zucker und gepresste Knoblauchzehe mit dem Saft der halben Zitrone innig vermischen und mit Olivenöl und Oregano zur Vinaigrette verrühren. Gemüsewürfel und Feta-Käse mit der Vinaigrette anmachen.

### Fertigstellen und Anrichten

Das fertige Hähnchen vorsichtig auf ein Schneidbrett setzen, sodass kein heißes Bier unkontrolliert ausläuft, und 5 Minuten ruhen lassen. Die Bierdose herauslösen und wegwerfen. Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und auf Teller geben. Den griechischen Salat zufügen und die schwarzen Oliven auf dem Salat verteilen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT: **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

### BIO Thymian

gerebelt, 20 g  
Nr. 342X32  
**4,95 €**  
(247,50 €/kg)



### Tisch-Gasgrill

2-Brenner-Hochleistungs-Tisch-Gasgrill  
Nr. 302Y01  
**349,95 €**



### Arbeitsbrett-System

Schneiden,  
sammeln,  
sauber  
trennen  
Nr. 107K06  
**ab 54,95 €**



# PROVENZALISCHE MILCHLAMM-KEULE MIT RATATOUILLE

## Zutaten für 4 Personen

### Lammkeule

1–1,5 kg Milchlammkeule, hohl ausgelöst,  
800 g–1.200 g  
4 Knoblauchzehen  
einige Zweige Rosmarin und Thymian  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

### Ratatouille

2 weiße Zwiebeln  
Olivenöl  
5 Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
Salz  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige glatte Petersilie  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Basilikum  
1 gelbe Paprika  
1 rote Paprika  
2 Auberginen  
2 Zucchini  
Pfeffer

### Außerdem

Grill mit Haube  
Einstechthermometer  
Thymian- und Rosmarinzweige

## Zubereitung

### Lammkeule

**1** Die Lammkeule 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zum hohl Auslösen die Keule senkrecht stellen und den Knochen von beiden Seiten ringsherum freischneiden. Das Fleisch vorsichtig vom Knochen schaben. Dabei abwechselnd von beiden Enden arbeiten, bis sich der Knochen aus der Keule ziehen lässt. Das Fleisch sauber parieren und von allen Häuten, Sehnen und sichtbarem Fett befreien.  
**2** Knoblauchzehen ungeschält mit den Rosmarin- und Thymianzweigen in die Lammkeule stecken. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen. Lammkeule auf eine Fettpfanne in die Mitte des Grills setzen und bei mittlerer Hitze (180–230 °C) unter geschlossenem Deckel grillen. Alle 15 Minuten mit dem ausgetretenen Saft aus der Abtropfschale bestreichen.  
**3** Nach 30 Minuten mit dem Einstechthermometer die Kerntemperatur messen. Sobald die Kerntemperatur 67 °C erreicht, ist das Fleisch medium, bei 71 °C well done. Die Lammkeule beim gewünschten Gargrad vom Grill nehmen und 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

### Ratatouille

**1** Zwiebeln schälen, halbieren und quer in sehr dünne Streifen schneiden. In einem Topf in Olivenöl glasig andünsten. Tomaten vom Stielansatz befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einritzen. In sprudelnd kochendem Wasser einzeln 10 Sekunden blanchieren. Tomaten häuten und quer halbieren. Die wässrigeren Kerne in ein Sieb herausdrücken und den Saft auffangen.  
**2** Tomatenhälften vierteln und mit dem aufgefangenen Saft zu den Zwiebeln geben. Knoblauchzehen schälen, pressen und zufügen. Mit Salz abschmecken und auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Rosmarin und Petersilie sehr fein hacken, Thymianblättchen und Basilikum zupfen und alle Kräuter erst zum Ende der Garzeit in das Tomatenkompott geben.  
**3** Paprikas halbieren, Stängelansätze, Kerne und Scheidewände entfernen. In 2 cm breite Streifen und die Streifen schräg in 5 cm lange Rauten scheiden. In einer großen Pfanne in Olivenöl auf kleiner Flamme braten. Auberginen halbieren, Stängelansatz entfernen und die Hälften quer in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Zu den Paprikastreifen geben und langsam braten. Häufig vorsichtig wenden, damit alles gleichmäßig gart.  
**4** Sobald Auberginen und Paprikas nahezu gar sind, die Zucchini schräg in 5 mm dünne Scheibchen schneiden. Einige Minuten mit Paprika und Auberginen braten, bis sie knapp al dente sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das gebratene Gemüse mit dem heißen Tomatenkompott mischen.

### Fertigstellen und Anrichten

Lammkeule in Scheiben aufgeschnitten auf Tellern anrichten und das Ratatouille zufügen. Mit Thymian- und Rosmarinzweigen dekorieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT: **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

**CA'N VEY Natives Olivenöl**  
Intensive Fruchtaromen  
Nr. 981H06  
**21,95 €**  
(€ 29,27/1l)



**Mariniererset**  
Geeignet für Grill, Herd und Ofen  
Nr. 169G01  
**26,95 €**



**Modul Grill**  
Individuell kombinierbar  
Nr. 028Y05  
**789,95 €**



# DREI MEERESFRÜCHTE-FISCH-SPIESSE UND AIOLI

## Zutaten für 4 Personen

### Jacobsmuschel-Spieße

12 Jacobsmuscheln  
4 Stangen Zitronengras  
Salz, Pfeffer

### Calamar-Garnelenspieße

12 große Garnelen  
2 kleine Calamare, ausgenommen  
und gesäubert  
Olivenöl  
Salz

### Lachs-Lauch-Spieße

300 g Lachsfilet, ohne Haut und  
Gräten  
6 Frühlingszwiebeln  
Salz, Pfeffer  
Saft von ½ Zitrone

### Aioli

4 Knoblauchzehen  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
70 ml Olivenöl  
70 ml neutrales Pflanzenöl  
1 EL Zitronensaft

### Außerdem

Bunte Salatblätter mit Vinaigrette  
Lange Holzspieße

## Zubereitung

### Jacobsmuschel-Spieße

**1** Jeweils 3 ausgelöste, gesäuberte Jacobsmuscheln auf einen Zitronengrasspieß stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem geöffneten Grill bei mittlerer Hitze (180–230 °C) von jeder Seite 2 Minuten grillen.

### Calamar-Garnelenspieße

**1** Von den Garnelen den Kopf abdrehen und das Schwanzteil bis auf das letzte Segment mit der Schwanzflosse schälen. Die Garnelen über den Rücken mit einem Messer leicht einschneiden und den dunklen Darm entfernen.  
**2** Von den Calamaren die Fangärmchen vom Körper trennen, Körper längs halbieren. Garnelen, Calamar-Fangärmchen und Körperhälften abwechselnd auf Grillspieße stecken. Mit Olivenöl bestreichen und salzen. Auf dem geöffneten Grill bei mittlerer Hitze (180–230 °C) von jeder Seite 2 Minuten grillen.

### Lachs-Lauch-Spieße

**1** Lachsfilet waschen, trocknen und in 3,5 cm lange und 1 cm dicke Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in 3,5 cm lange Röllchen teilen. Beides abwechselnd auf Spieße stecken und auf beiden Seiten mit einem Messer begradigen, sodass 4 flache, gleichmäßige Rechtecke entstehen. Auf dem geöffneten Grill bei mittlerer Hitze (180–230 °C) auf jeder Seite 2 Minuten grillen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

### Aioli

**1** Die Knoblauchzehen abziehen, durch die Presse drücken und mit dem zimmerwarmen Eigelb und Salz in einer Schüssel cremig schlagen.  
**2** Beide Sorten Öl mischen, mit Olivenöl allein schmeckt eine Aioli zu streng. Das Öl unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl ins cremige Eigelb gießen. Die Aioli mit Zitronensaft abschmecken, sobald sie eine cremige Konsistenz hat.

### Fertigstellen und Anrichten

Spieße mit einem Salatbouquet anrichten. Baguette und Aioli dazu reichen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT: **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

### Doppelspieße

Dekorativerzierte Grillspieß-Köpfe  
Nr. 001T07  
**34,95 €**



### Knoblauchwürfler-Set

Kleinste  
Würfel schnell  
und ohne  
Quetschen  
Nr. 001U09  
**16,95 €**



### Rühr- und Aufschlagschüssel

Ideale  
Aufschlagpositionen  
Nr. 012Y32  
**29,95 €**



# PROBIEREN SIE AUCH



Zitronen-Kalbsschnitzel  
mit grüner Spargelcreme



Gefüllte Hähnchenbrust in Sesam-  
kruste auf Champignonpüree



Entenbrust auf Orangen-Linsen  
mit Balsamico-Essenz



Kaninchenspieße mit Gemüsenudeln  
und Senfsauce



Roastbeef  
mit Basilikum-Salat



Gefüllter französischer  
Cheeseburger



Zander mit Pilz-Flan  
auf Spinatcreme



Lachs  
mit Erdbeeren



Zanderfilet  
auf Rotweinbutter

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](http://hagengrote.at)