

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



GEMÜSE-SPAGHETTI DE LUXE

GEMÜSENUDEL-BAVETTE MIT GREMOLATA UND LACHSWÜRFELN

Zutaten für 4 Personen

Gemüse-nudel-Bavette

2 Möhren
1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini
1 Porree
150 g Bavette (breite Bandnudeln)

Gremolata

1 Bund glatte Petersilie
1 Bio-Zitrone
2 Knoblauchzehen
4 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Lachs

500 g Lachsfilet
Salz, Pfeffer
1 EL Mehl
1 El Olivenöl
2 El Butter
2 Zweige Thymian
1 Zitrone

ausserdem

einige Zweige Thymian

Zubereitung

Gemüse-nudel-Bavette

1 Mit Hilfe eines Spiralschneiders die geputzte Möhre und Zucchini zu Gemüse-nudeln schneiden. Das Weisse vom Porree längs halbieren und die Hälften mit dem Messer in lange Streifen schneiden.
2 Zuerst die Möhren und den Porree im Dampfgarer oder in Salzwasser (10 g/Liter) knapp al dente garen. Zum Schluss für ein bis zwei Minuten die Zucchini zufügen. In einen Sieber geben, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Bavette in Salzwasser knapp al dente garkochen, abgiessen und noch feucht mit den Gemüse-nudeln mischen. Bei geringer Hitze zusammen warm halten.

Gremolata

1 Die gezupften Petersilienblättchen grob hacken, Zitronenschale abreiben und Knoblauch pressen. Olivenöl zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Lachs

1 Lachsfilet von Haut und Gräten befreien und in nicht zu feine Würfel von 3-4 cm Kantenlänge schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit ein wenig Mehl einstäuben.
2 Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel darin kurz von allen Seiten knusprig anbraten, so dass sie innen saftig bleiben. Dabei wenige Male vorsichtig wenden, damit die Lachswürfel nicht zerfallen. Gezupfte Thymianblättchen über die Würfel streuen und mit Zitronensaft beträufeln.

Fertigstellen und Anrichten

Gremolata unter die erwärmten Gemüse-nudeln heben. Gemüse-nudeln mit Hilfe einer grossen Tasse oder kleine Schale um eine Gabel zu einer hübschen geschlossenen Form drehen und auf vorgewärmte Teller setzen. Lachswürfel zufügen und mit Thymianzweigen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Spiralschneider
Nr. 425B02
Fr. 89,95



Knoblauchpresse
Nr. 055B03
Fr. 44,95



Faltbarer Silikon-Dampfgarer
Nr. 646G01
Fr. 31,95



ENTENBRUST MIT GLASIERTEN ÄPFELN UND ROTE BETE ORANGENSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Rote Bete Orangensauce

4 Orangen
2 EL Zucker
2 EL Aceto Balsamico
2 Rote Bete
Salz, Pfeffer

Glasierte Äpfel

2 Äpfel Cox Orange
2 EL Butter
2 EL Zucker

Entenbrust

4 Entenbrüste ca. 500 g
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rote Bete Orangensauce

1 Von den Orangen mit dem Messer oben und unten eine Kappe abschneiden. Die seitliche Schale mit der weissen Unterhaut grosszügig abschälen. Mit einem Messer die Orangenfilets einzeln aus den Trennhäuten lösen. In ein Sieb zum Abtropfen geben. Die Orangenschalen auspressen und den Saft ebenfalls auffangen.
2 In einer Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren. Sobald der Zucker leicht aufschäumt mit Aceto Balsamico ablöschen. Den aufgefangenen Orangensaft zufügen und leicht einkochen. Geschälte Rote Bete auf dem Spiralschneider in mittelbreite Spaghettis schneiden und in der Pfanne im karamellisierten Orangensaft bissfest gar dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Glasierte Äpfel

1 Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und mit der Schale auf dem Spiralschneider in breite Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und darin die Apfelstreifen angehen lassen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren.

Entenbrust

1 Die Hautseite der Entenbrust rautenförmig einritzen, überflüssiges Fett abschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite in einer Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze 8 Minuten braten. Auf der Fleischseite in weiteren 3 Minuten fertig garen. Zugedeckt warm halten.

Fertigstellen und Anrichten

Jedes Entenbrustfilet längs in 4 Scheiben schneiden und parallel in die Mitte vorgewärmter heisser Teller setzen. Rote Bete, karamellierte Äpfel und Orangenfilets mit restlicher Orangensauce zufügen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Aceto Balsamico di Modena,
250 ml in Geschenkdose,
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
Fr. 21,50



Metallnetz-Pfanne Ø 20 cm
Nr. 225B06
Fr. 99,95



Spiralschneider
Nr. 486F01
Fr. 59,95



GEMÜSESPAGHETTI-NESTER MIT FISCHKLÖSSCHEN IN SAFRANSAUCE

Zutaten für 12 Personen

Fischklösschen

350 g weisse Fischfilets, etwa von Schellfisch, Kabeljau oder Heilbutt
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Saft von 1 Zitrone
1 Lorbeerblatt

Safransauce

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
2 TL Mehl
150 ml Fischfond
1 Glas Weisswein (100 ml)
1 Lorbeerblatt
150 g Crème fraîche
1 g Safranfäden
Salz, Pfeffer

Gemüsespaghetti-Nester

1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
2 Rote Bete
1 grosses Stück Kürbis
2 Topinambur
1 Zucchini
Salz, Pfeffer
Koriandergrün/Petersilie

Zubereitung

Fischklösschen

1 Die Fischfilets von Haut und Gräten befreien und in grobe Würfel schneiden. Den Fisch zusammen mit der Sahne 12 Minuten im Tiefkühlfach vorkühlen. Fischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und im Mixer fein pürieren. Dabei so viel eiskalte Sahne hinzufügen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Fischfarce durch ein Sieb streichen.
2 Aus der Farce mithilfe von zwei Löffeln Klösschen formen und diese auf einem nassen Teller zugedeckt kurz kühl stellen. Den Pochierfond, bestehend aus 1,5 l Wasser mit 2 TL Salz, Zitronensaft und Lorbeerblatt einige Minuten aufkochen. Die Fischklösschen in den heissen Pochierfond geben und vom Herd nehmen. Die Klösschen zugedeckt im Sud in 10 Minuten gar ziehen lassen, anschliessend warm halten.

Safransauce

1 Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen das Mehl zufügen und hell anschwitzen. Fischfond und Weisswein unter Rühren dazugeben. Knoblauch und Lorbeerblatt in die Sauce geben und alles 10 Minuten köcheln lassen.
2 Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Crème fraîche unterrühren und die Safranfäden zufügen. Weitere 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüsespaghetti-Nester

1 Rote Bete, Kürbis, Topinambur und Zucchini mit dem Spiralschneider in feine Gemüsespaghetti schneiden. Zuerst Rote Bete und Kürbis in Olivenöl andünsten. Topinambur und die in feine Würfelchen geschnittene Knoblauchzehe zufügen. Sobald die Gemüsenudeln knapp bissfest sind, die Zucchini zum Gemüse geben und zwei Minuten unter geschlossenem Deckel fertig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Mit einer Gabel die Gemüsespaghetti zu kleinen Nestern aufdrehen und auf vorgewärmte heisse Teller setzen. Fischklösschen in die Mitte setzen und mit Safransauce leicht überziehen und umgiessen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Hagen Grote Fischklösschen 800 g
Nr. 16X04
Fr. 21,95



Hagen Grote Fischfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04 Fr. 19,95



Hagen Grote Weisswein CA'N VEY
1 Flasche à 0,75 l
Nr. 016KD04
Fr. 12,95



GRÜNE SPARGELNUDEL-LINGUINE MIT PANKO HÄHNCHENBRUST-SCHNITZELN

Zutaten für 4 Personen

Spargelnuudel-Linguine

500 g grüner Spargel
2 TL Zucker
½ Zitrone
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
150 g Linguine
Pfeffer, Salz

Hähnchenbrust-Schnitzel

350 g Hähnchenbrustfilet
Pfeffer, Salz
3 EL Mehl
1 Ei
4 EL Panko-Mehl (Asia Laden)
200 ml Sonnenblumenöl

ausserdem

1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Spargelnuudel-Linguine

1 Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und nur die unteren hellen Enden schälen. Die Spargelstangen auf die Arbeitsfläche legen. Mit dem Sparschäler den Spargel von der Spitze nach unten in dünne Spargelnuedeln schneiden. In 3 Liter kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) mit Zucker und Zitronensaft in 1-2 Minuten al dente garen. Sofort eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und in Olivenöl eine Minute ohne zu bräunen andünsten. Linguine in Salzwasser (10 g Salz/Liter) garkochen, abgiessen und noch feucht in den Topf zum Olivenöl geben. Spargelnuedeln zufügen, mit Pfeffer und Salz würzen und warm halten.

Hähnchenbrust-Schnitzel

1 Hähnchenbrust schräg in 1 cm dünne Scheibchen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischen Klarsichtfolie flach klopfen. Mit Mehl einstäuben, durch verquirltes Ei ziehen und in Panko-Mehl wenden. Die Panade fest andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin nebeneinander liegend in 2-3 Minuten goldbraun ausbacken.

Fertigstellen und Anrichten

Petersilienblättchen zupfen, fein hacken und unter die Spargelnuudel-Linguine heben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Hähnchenbrust-Schnitzel zufügen.

Anmerkung

Panko ist ein japanisches Paniermehl aus entrindetem japanischen Weissbrot. Vorzüglich eignet es sich für Panaden von feinem Geflügel, Meeresfrüchten und Gemüse. Es ergibt ausgesprochen feine, knusprig zarte Krusten. Statt eingeweichten Brötchen bindet es als Zutat Frikadellen und feine Hackfleischbällchen und macht sie einzigartig locker. Auch ein darin paniertes und ausgebackenes Ei ist einzigartig. Beim Einkauf dringend darauf achten, dass es sich um reines Panko-Mehl nur mit Salz, Wasser und Hefe handelt. Weder Aromastoffe noch Hefeextrakt (= Glutamat) dürfen enthalten sein.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Hagen Grote Linguine
4 mm, 500 g
Nr. 260E03
Fr. 6,95



Doppelklingen-Feinschäler
Nr. 104X01 Fr. 19,95



Olivenöl Ravida 0,75 l
Nr. 02Q01
Fr. 44,95



KARTOFFELSPAGHETTI-KUGELN MIT RÄUCHERLACHS-TARTAR UND WACHTELEI

Zutaten für 4 Personen

Kartoffelspaghetti-Kugeln

5 Kartoffeln ca. 500 g
1 EL Butter
Salz

Räucherlachs-Tartar

400 g Räucherlachsfilet
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
Piment d'Espelette
Salz, Pfeffer
2 EL Kapern

ausserdem

Fritteuse
4 Wachteleier
Salatblättchen
Vinaigrette
glatte Petersilie

Zubereitung

Kartoffelspaghetti-Kugeln

1 Zwei Kartoffeln in der Schale in leicht gesalzenem Wasser (10 g/Liter) in etwa 20-25 Minuten gut gar kochen. Abschütten und heiss pellen. Sofort durch die Kartoffelpresse passieren. Mit dem Kartoffelstampfer vor Zugabe weiterer Zutaten zu einem feinen Püree fester Konsistenz verarbeiten. Butter zufügen und salzen. Aus dem Püree viele kleine Kugeln formen.

2 Restliche Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider in feine, lange Spaghetti schneiden. In einem Küchentuch trocknen und gut ausdrücken. Kartoffelspaghetti um die Kartoffelkugeln herum wickeln und fest drücken. In der Fritteuse bei 170 °C goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Ofen bei 60 °C warm halten.

Räucherlachs-Tartar

1 Räucherlachsfilet, Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken und mischen. Mit Zitronensaft, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Kapern mit dem Tartar mischen.

Fertigstellen und Anrichten

Lachstatar mit Hilfe eines Portionsringes auf Teller setzen in eine schöne runde Form bringen. Wachteleier in einer beschichteten Pfanne zu kleinen Spiegeleiern braten und auf das Lachstatar setzen. Kartoffelspaghetti-Kugeln drum herum anordnen. Mit einigen in Vinaigrette angemachten Salatblättchen und Petersilie garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

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



Mini-Fritteuse
Nr. 569Z04
Fr. 74,95



Kartoffelpresse
Nr. 346G03
Fr. 82,95



APFEL-SELLERIESALAT MIT POCHIERTEM KALBFLEISCH

Zutaten für 4 Personen

Apfel-Selleriesalat

1 kleiner Knollensellerie
2 säuerliche Äpfel
1 Zitrone

Mayonnaisen-Sauce

2 Eigelbe
1 TL Dijon Senf
1 EL Himbeeressig
1 TL Honig
100 ml Traubenkernöl (ersatzweise Sonnenblumenöl)
50 ml Olivenöl
Geflügelfond
Salz, Pfeffer

Kalbfleisch

500 g Kalbsnuss
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

ausserdem

frische gemischte Salatblättchen
Vinaigrette
geschälte Walnusskerne

Zubereitung

Apfel-Selleriesalat

1 Den Sellerie schälen und mit dem Spiralschneider in dünne Gemüsespaghetti schneiden. In kochendem Wasser 15 Sekunden blanchieren, abgiessen und eiskalt abschrecken. Abtropfen lassen und in einem Küchentuch trocknen.
2 Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und auf dem Spiralschneider in dünne Gemüsespaghetti schneiden. Sofort in Zitronenwasser einlegen, damit sie sich nicht verfärben.

Mayonnaisen-Sauce

1 Damit die Mayonnaise gelingt, sollten alle Zutaten bei der Zubereitung die gleiche Temperatur haben. Eigelbe, Senf, Himbeeressig und Honig verrühren und cremig schlagen. Mit dem Mixstab nach und nach die Öle zufügen. Etwas Geflügelfond hinzugeben, sodass eine sämige Mayonnaisesauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbfleisch

1 Das Kalbfleisch sorgfältig parieren und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der zerdrückten Knoblauchzehe in einen Vakuumbbeutel geben. Im Wasserbad bei 70- 80 °C 90 Minuten pochieren. Bei Verwendung eines Sous Vide Garers reichen 68 °C. Das Kalbfleisch erkalten lassen und auf der Aufschnittmaschine in 3 mm dünne Scheiben aufschneiden.

Fertigstellen und Anrichten

Salatblätter mit der Vinaigrette anmachen und auf Teller verteilen. Apfel-Selleriesalat mit der Mayonnaisen-Sauce mischen und mit Hilfe eines Portionsringes schön geformt in die Mitte auf die Salatblätter setzen. Kalbfleischscheibchen darum herum anordnen. Walnusskerne über den Apfel-Selleriesalat streuen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Traubenkernöl
1 x 0,75 l
Nr. 806F02
Fr. 14,95



Hühnerfond 3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
Fr. 19,95



Haushalts-Sous-Vide-Garer
Nr. 086D01
Fr. 149,95



PROBIEREN SIE AUCH



Gratiniertes Ziegenfrischkäse auf Rucola-Birnensalat



Zanderfilet auf Rotweinbutter



Pochiertes Ei auf Gemüse-Blattsalat



Kaninchenspiesse mit Gemüse-nudeln und Senfsauce



Maultaschen auf Mangold



Auberginen mit Tomaten-Käse-Kruste mit Basilikum-Essenz



Pescaviar Venusmuschel Spaghetti



Zander mit Pilz-Flan auf Spinatcreme



Mangold-Spinat-Blätterteig-Torte

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.ch