

Hagen Gnote
REZEPTHEFT
Nr. 8

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Süßkartoffeln

DE LUXE

SÜSSKARTOFFEL-AUBERGINEN CAPONATINA

Zutaten für 4 Personen

Süßkartoffel-Auberginen Caponatina

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Auberginen
1 weiße Zwiebel
1-2 Süßkartoffeln (250 g)
4 EL Olivenöl
1 Zucchini
3 EL Pinienkerne
3 Knoblauchzehen
3 EL Rosinen
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
3 Zweige Thymian
1 Zitrone
100 ml Weißwein
2 EL Kapern

außerdem

1 Strauß glatte Petersilie

Zubereitung

Süßkartoffel-Auberginen Caponatina

1 Paprika vierteln, Kerne und Scheidewände entfernen und in 2 cm große Würfelchen schneiden. Auberginen vom Stängelansatz befreien, Süßkartoffeln schälen, die Zwiebel pellen und alles in 2 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin unter Schwenken knapp bissfest gar dünsten.
2 Die Enden der Zucchini abschneiden. Zucchini senkrecht stellen und von allen 4 Seiten ein 5 mm dicke Scheibe abschneiden, den inneren Teil mit den wässrigen Kernen wegwerfen. Die Scheiben in Rechtecke von 2 cm Kantenlänge schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Knoblauch pellen und in feine Scheibchen schneiden. Zucchini, Pinienkerne, Knoblauch mit den Rosinen unter das angebrühtete Gemüse heben.
3 Mit Zucker, Salz, Pfeffer, gezupften Thymianblättchen und Zitronensaft würzen. Weißwein und Kapern zum Gemüse geben und 5 Minuten zugedeckt schmoren.

Fertigstellen und Anrichten

Die Caponatina kalt (Raumtemperatur) oder lauwarm auf Tellern anrichten. Mit Petersilienblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
19,95 €



**Hagen Grote
Weißwein CA'N VEY**
1 Flasche à 0,75 l
Nr. 016KD04
7,95 €



3-Klingen-Scheibenschneider
Nr. 086G05
39,95 €



SÜSSKARTOFFEL-GRANATAPFELSALAT

Zutaten für 4 Personen

Süßkartoffel-Granatapfelsalat

250 g Süßkartoffeln
3 EL Sherryessig
1 Granatapfel
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Pfeffer
Feldsalat
2 EL Walnusskerne

Zubereitung

Süßkartoffel-Granatapfelsalat

1 Süßkartoffel schälen und in 5 mm dünne Scheiben teilen. Scheiben in 5 mm Streifen schneiden und auf 4 cm Länge zu Stiften (Julienne) kürzen. Süßkartoffel-Julienne in Salzwasser (10 g Salz/Liter) in 2 bis 3 Minuten bissfest blanchieren (eine Garprobe machen). Sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und gut trocknen lassen. Sobald sie getrocknet sind mit einigen Tropfen Sherryessig beträufeln.
2 Granatapfel halbieren, aushöhlen und die Kerne in einer Schüssel sammeln. Die geschälten Knoblauchzehen pressen und mit 2 EL Sherryessig, Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Die gewaschenen, trocken geschleuderten Feldsalatblättchen mit der Vinaigrette mischen und auf Teller verteilen. Süßkartoffel-Julienne und grob zerkleinerte Walnusskerne darauf geben und mit Granatapfelkernen bestreuen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Julienne-Schneider
Nr. 264B02
24,95 €



Jo-Jo-Salatschleuder
Nr. 125Z02
59,95 €



Multifunktionsopf 6-tlg.
Nr. 626D01
189,95 €



SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT RUCOLA UND OFENTOMATEN

Zutaten für 4 Personen

Süßkartoffel-Gnocchi

600 g Süßkartoffeln
1 Bund glatte Petersilie
175 g Mehl
2 Eigelbe
Salz
Pfeffer
16 Kirschtomaten
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
Rucola
Parmesan

Zubereitung

Süßkartoffel-Gnocchi

1 Süßkartoffeln im Ofen bei 200 °C ca. 45 Minuten garen. Durch einstechen eine Garprobe machen. Pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. 15 Minuten erkalten lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen zupfen und fein hacken.
2 Petersilie, Mehl und Eigelbe zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Teig mischen. Die Gnocchi-Masse zu fingerdicken Röllchen formen und in knapp 2 cm lange Stücke teilen. Die Stücke über einen Gabelrücken rollen, um das typische Gnocchi-Muster herzustellen. Diese Oberflächenstruktur entstand, um mehr Sauce zu binden.
3 Gnocchi in siedendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Bei abgeschaltetem Herd zugedeckt weitere 5 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10 Minuten backen.

Fertigstellen und Anrichten

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi leicht goldbraun braten. Mit den Kirschtomaten auf vorgewärmte heiße Teller verteilen. Rucolablättchen zufügen und Parmesanspäne darüber hobeln.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

**Ausziehbare
Dauerbackmatte**
Nr. 446G02
24,95 €



**Wiegemesser
mit Hackbrett**
Nr. 106G09
49,95 €



Parmesanreibe
Nr. 181H01
29,95 €



SÜSSKARTOFFEL-GRATIN MIT LAMMKOTELETTS UND KIWI

Zutaten für 4 Personen

Süßkartoffel-Gratin

3 Süßkartoffeln, etwa 400 g
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Salz
Piment d'Espelette (ersatzweise Chilipulver)
3 Zweige Rosmarin
80 g Parmesan, frisch gerieben

Lammkoteletts

8 Lammkoteletts
Salz
Pfeffer
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)

außerdem

2 reife Kiwis
glatte Petersilie

Zubereitung

Süßkartoffel-Gratin

1 Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl einfetten und die Süßkartoffelscheiben leicht überlappend schuppenartig darin anordnen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 15-20 Minuten backen (eine Garprobe machen).

2 Knoblauch fein würfeln und über die Süßkartoffeln streuen. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und sehr fein hacken. Mit frisch geriebenem Parmesan mischen und über die Süßkartoffeln streuen. Bei 200 °C und zugeschaltetem Grill einige Minuten gratinieren, bis sich eine schöne Kruste bildet.

Lammkoteletts

1 Die Knochen der Lammkoteletts bis zum Fleischansatz mit einem Messer gut säubern und den Fettrand entfernen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen. Lammkoteletts darin von beiden Seiten bei kräftiger Hitze insgesamt 6 Minuten braten.

Fertigstellen und Anrichten

Süßkartoffel-Gratin in schöne gleichmäßige Portionen teilen und auf vorgewärmten Tellern verteilen. Jeweils zwei Lammkoteletts mit gekreuzten Rippenknochen zufügen. Mit Kiwi-Scheiben als pikantem Geschmackskontrast und einigen Petersilienblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Auflaufform flach
43 x 32 x 4 cm
Nr. 323S03
49,95 €



Piment d'Espelette
Nr. 028U14
€ 13,95



Kräuterabstreifer
Nr. 485A06
9,95 €



KALBSSCHNITZEL MIT KAPERNSAUCE UND SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES

Zutaten für 4 Personen

Kalbsschnitzel

500 g Kalbsnuss
2 EL Olivenöl
Salz
2 EL Butter
100 ml Kalbsjus (ersatzweise Kalbsfond)
3 Stängel glatte Petersilie
2 EL Kapern
3 EL Aceto Balsamico bianco
Pfeffer

Süßkartoffel Pommes Frites

2 Süßkartoffeln etwa 350 g
1 Msp. Piment d'Espelette
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel

Zubereitung

Kalbsschnitzel

1 Das Kalbfleisch sauber parieren und daraus quer zur Faser in 4 gleichmäßige Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kalbsschnitzel von allen Seiten leicht bräunen. Mit Salz würzen, die Butter zufügen und bei geringer Hitze 10 Minuten vorsichtig braten. Dabei einige Male mit Bratbutter begießen.
2 Kalbsjus, gehackte Petersilienblättchen und Kapern in die Pfanne geben. Eine Minute aufkochen. Mit Aceto Balsamico bianco ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt warm halten.

Süßkartoffel Pommes Frites

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

Fertigstellen und Anrichten

Die Kalbsschnitzel in 2 cm dicke Scheiben aufschneiden und fächerartig auf vorgewärmten Tellern mit ein wenig Kapernsauce anrichten. Süßkartoffel Pommes frites zufügen und mit Petersilienblättchen garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Aceto Balsamico Bianco
4 Jahre gereift
Nr. 649Y01 **9,95 €**



Kalbsjus 3 x 200 ml
Nr. 500D02
12,95 €



La Fleur de Sel
Nr. 12M16 **11,95 €**



CHORIZO-SCHWEINEFILET AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE

Zutaten für 4 Personen

Süßkartoffelpüree

350 g Süßkartoffeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl
Salz
Piment d'Espelette (ersatzweise mildes Chilipulver)

Chorizo-Schweinefilet

500 g Schweinefilet
2 EL Olivenöl
1 TL mildes Paprikapulver
Oregano
½ TL Salz
100 g Chorizo

Garnitur

½ rote Paprikaschote
50 g Chorizo

außerdem

glatte Petersilie

Zubereitung

Süßkartoffelpüree

1 Süßkartoffeln in Wasser gar kochen und abgießen. Noch heiß pellen und gut ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und grob hacken.
2 Die Süßkartoffeln im Mixer mit Knoblauch, Essig und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Chilipulver kräftig abschmecken.

Chorizo-Schweinefilet

1 Das Filet von allen Sehnen und Häutchen befreien. 4 Stunden in einer Mischung aus Olivenöl, Paprikapulver, Oregano und Salz marinieren.
2 Das Fleisch auf der Oberseite der Länge nach etwa 2 cm tief einschneiden. Chorizo enthäuten und sehr fein hacken. Die Würfelchen in den Einschnitt drücken. Das Filet im vorgeheizten Ofen bei 175 °C unter zugeschaltetem Grill 12 Minuten garen. Das Fleisch weitere 10 Minuten zugedeckt warm ruhen lassen.

Garnitur

1 Die halbe Paprikaschote von Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Chorizo häuten und ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne Chorizo und Paprikawürfel ohne Fett bei geringer Hitze braten, bis die Paprikawürfel gar sind. Überschüssiges Fett sorgfältig abgießen.

Fertigstellen und Anrichten

Süßkartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Schweinefilet in 2 cm dicke Medaillons aufschneiden und zufügen. Mit Chorizo-Paprikawürfeln und einigen Petersilienblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Hochleistungsmixer
Nr. 966G01
199,95 €



Duroc-Edel-Chorizo 2 Stück
ca. 560 g (2 x 280 g)
Nr. 481K01
16,95 €



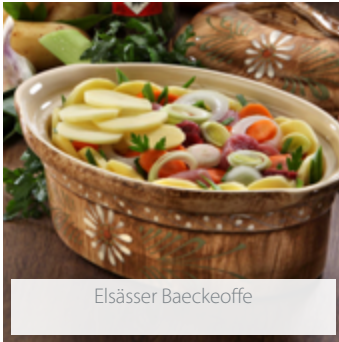
Naturtrübes Olivenöl extra
virgin, 0,5 l
Nr. 106K05
12,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Fischklößchen in grüner Estragon-senf-Sauce mit Risolee Kartoffeln



Elsässer Baeckeoffe



Trüffel-Carpaccio mit Kartoffelstreifen auf Trüffel-Emulsion



Salbei-Schweinefilet in Bacon mit Saubohnen und Weissweinkartoffeln



Trüffel-Kräuteröl Kartoffelsüppchen



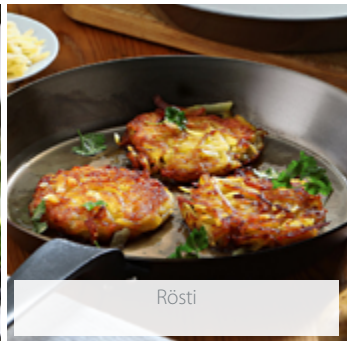
Basilikum-Kartoffel-Gnocchi mit Pfifferlingen und Parmaschinken



Kaviarkartoffeln



Gefüllte Artischocken mit Pancetta auf buntem Blattsalat



Rösti

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