

Hagen Gnote  
REZEPTHEFT  
Nr. 9

# Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Kürbis  
DE LUXE

# KÜRBIS-ZIEGENKÄSE-CREME MIT SCAMPI SPIESSEN

## Zutaten für 4 Personen

### Kürbis-Ziegenkäse-Creme

1 Stange Lauch (nur der weisse Teil)  
300 g Kürbisfruchtfleisch  
(Muskatkürbis ist gut geeignet)  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
½ TL Zucker  
50 ml Weisswein  
250 ml Geflügelbrühe  
75 g Crème fraîche  
50 g Ziegenfrischkäse  
Salz, Pfeffer, Minzeblättchen

### Scampi-Spiesse

4 Scampi (deutsch: Kaisergranat)  
(ersatzweise grosse Garnelen)  
4 Scheiben Bacon  
2 EL Olivenöl

## Zubereitung

### Kürbis-Ziegenkäse-Creme

**1** Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden. Das Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.  
**2** In einem Topf die Butter zerlassen und den Lauch mit dem Zucker darin hell andünsten. Dann Kürbis und Knoblauch zufügen und 2 Minuten mitdünsten.  
**3** Alles mit Weisswein und Geflügelbrühe ablöschen und bei geringer Hitze weich kochen.  
**4** Crème fraîche und den Ziegenfrischkäse mit dem Schneebesen einrühren. Alles einmal aufkochen lassen und anschliessend mit dem Mixstab pürieren.  
**5** Das Süppchen durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Scampi-Spiesse

**1** Von den Scampi die Köpfe mit den Scheren abdrehen. Die Schwänze über den Rücken mit einer Küchenschere aufschneiden, schälen und den dunklen Darm entfernen.  
**2** Die Scampi-Schwänze jeweils in eine Scheibe Bacon einwickeln. In Olivenöl ringsum in 2–3 Minuten knusprig braten, dann auf kleine Spiesse stecken.

### Fertigstellen und Anrichten

Die Kürbis-Ziegenkäse-Creme in kleine Vorspeisengläser füllen und mit etwas Minze garnieren. Zum Servieren einen Scampi-Spiess über das Glas legen.

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

**Knoblauchwürfler**  
Nr. 013Q02  
Fr. 26,95



**Sieb-Schneebesen**  
Nr. 056G05  
Fr. 26,95



**Ovale Vorspeisengläser** 6 Stück  
Nr. 065F08  
Fr. 42,95



# KÜRBISSUPPE NACH PAUL BOCUSE

## Zutaten für 6 bis 8 Personen

### Kürbissuppe

1 Kürbis von 3 - 4 kg (vorzugsweise Muskat)  
250 g geröstete Weissbrotwürfel  
100 g geriebener Gruyère  
Salz, Pfeffer  
2 l frische Sahne

## Zubereitung

### Kürbissuppe

**1** Das Oberteil des Kürbisses so abschneiden, dass man eine Art Suppenschüssel mit Deckel erhält. Den Deckel beiseite legen. Den Kürbis aushöhlen, so dass alle Kerne entfernt werden.  
**2** Nun in Lagen abwechselnd die Weissbrotwürfel und den geriebenen Käse einfüllen. Salzen, pfeffern und das gesamte Innere mit der Sahne vollgessen.  
**3** Die „Suppenschüssel“ mit ihrem „Deckel“ so dicht wie möglich verschliessen. In den 180 °C heissen Ofen stellen und etwa 2 Stunden garen.  
**4** Zum Servieren zunächst den ganzen Kürbis auftragen. Den Deckel abnehmen und mit Hilfe eines Löffels das Kürbisfleisch lösen.  
**5** Mit der Suppenkelle rührend alle Zutaten vermischen, bis die Suppe geschmeidig und cremig wird. Nötigenfalls nachwürzen.



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

**6-tlg. Messerset inkl. Gratis-Messerblock**  
(Buchenholz, magnetisch)  
Nr. 065Z01  
Fr. 179,95



**Gewürzmühle**  
Nr. 266G02  
Fr. 59,95



**Gourmetlöffel**  
Nr. 840D01  
Fr. 29,95



# FLUSSKREBS-GEFLÜGEL-BÄLLCHEN AUF KÜRBISPÜREE

## Zutaten für 4 Personen

### Flusskrebs-Geflügel-Bällchen

12 Flusskrebse (frisch oder aus dem Glas)  
200 g Geflügelbrust  
250 ml Sahne  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer, Thymian, Chilipulver  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter

### Zitronengras-Kürbissauce

2 EL Butter  
1 Möhre  
200 g Kürbisfleisch  
1 Schalotte  
100 ml Weisswein  
200 ml Geflügelfond  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe  
2 Stangen Zitronengras  
½ Chilischote  
100 ml Crème fraîche  
Saft ½ Zitrone  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer

### Kürbispüree

800 g Kürbis  
Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Crème fraîche  
1 TL Zucker  
Chilipulver pikant  
1 TL Ingwer  
1/2 TL Curry  
Saft 1/2 Zitrone  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

### Flusskrebs-Geflügel-Bällchen

**1** Von den Flusskrebsen den Kopf abdrehen. Die Flusskrebsköpfe für die Dekoration waschen und trocknen. Über den Rücken mit der Küchen-schere aufschneiden und den dort verlaufenden Darm entfernen. Die Schwänze aus der Schale lösen und kühl stellen.  
**2** Geflügelbrust sauber parieren und von Haut und Fett befreien. In grobe Würfel teilen und mit der Sahne im Tiefkühlfach 12 Minuten vorkühlen.  
**3** Die Geflügelbrustwürfel mit den geschälten Knoblauchzehen in den Cutter (Mixer) geben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Chilipulver würzen.  
**4** Bei laufender Maschine soviel eiskalte Sahne zufügen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Flusskrebsschwänze mit der Geflügelfarce mischen.  
**5** Daraus mit nassen Händen Bällchen formen. In der Olivenöl-Buttermischung ringsherum auf kleiner Flamme in ca. 6 Minuten leicht braun braten.

### Zitronengras-Kürbissauce

**1** In Butter die fein gewürfelte Möhre, ohne zu bräunen, andünsten. Gewürfeltes Kürbisfleisch und die gehackte Schalotte dazugeben und mit dünsten. Weisswein, Fond, Lorbeerblatt und die gepresste Knoblauchzehe zufügen.  
**2** Zitronengras in 2 cm lange Stücke teilen, Chilischote entkernen und fein hacken. Beides in die Sauce geben und 10 Minuten kochen.  
**3** Mit dem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Crème fraîche mit dem Schneebesen in die Sauce rühren und einmal aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kürbispüree

**1** Geschälten, entkernten Kürbis grob würfeln und in einer ofenfesten Form mit etwas Olivenöl beträufeln. Knoblauchzehe in der Schale mit der flachen Messerklinge grob zerdrücken und zum Kürbis geben. Die Form mit Alufolie fest verschliessen.  
**2** Im vorgeheizten Ofen bei 180° C eine Stunde garen. Ein Sieb mit einem Küchentuch (besser Passiertuch) auslegen. Das Kürbis Fruchtfleisch ohne die Knoblauchzehe darin kräftig auspres-sen und dadurch auf etwa die Hälfte seines Volumens reduzieren.  
**3** Mit Crème fraîche im Mixer pürieren. Zucker, Chilipulver, Ingwer, Curry und Zitronensaft mit dem Schneebesen unter das Püree rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Fertigstellen und Anrichten

Die Sauce als Saucenspiegel auf heisse Teller geben. Flusskrebsbällchen und Kürbispüree darauf setzen. Mit den getrockneten Flusskrebsköpfen und frischen Kräutern dekorieren.

### Schnell & einfach

Verwenden Sie 200 g Flusskrebsschwänze aus dem Glas. In einem Sieb gut abtropfen lassen und wie im Rezept angegeben verwenden.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

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



**Passiertücher 2 Stück**  
Nr. 028U25  
Fr. 26,95



**Vario-Pürierstab**  
Nr. 386G015  
Fr. 109,95



# GEFLÜGELKLÖSSCHEN AUF KÜRBISPÜREE MIT KÜRBIS-CURRY-SAUCE

## Zutaten für 4 Personen

### Geflügelklösschen

250 g Geflügelbrust, ohne Haut  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
1 l Geflügelbrühe

### Kürbispüree

1 Schalotte  
2 EL Butter  
1 TL Zucker  
400 g Kürbisfruchtfleisch  
1 Knoblauchzehe  
1 Glas Weisswein (100 ml)  
150 g mehligkochende Kartoffeln  
100 g Ziegenfrischkäse  
100 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer

### Kürbis-Curry-Sauce

1 Möhre  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
150 g Kürbisfruchtfleisch  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Noilly Prat  
150 ml Geflügelfond  
100 g Crème fraîche  
1 TL Currypulver  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer

### ausserdem

einige Minzeblättchen

## Zubereitung

### Geflügelklösschen

**1** Geflügelfleisch grob würfeln und mit der Sahne 12 Minuten im Tiefkühlfach vorkühlen. Das Fleisch in den Mixer geben, salzen, pfeffern und pürieren. Dabei so viel kalte Sahne zugliessen, bis eine dickflüssige Farce entsteht.

**2** Aus der Farce mit 2 Löffeln schöne Nocken formen. Die Geflügelklösschen in etwa 90 °C heisser Brühe 10 Minuten pochieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und warm stellen.

### Kürbispüree

**1** Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte mit dem Zucker darin leicht karamellisieren.

**2** Kürbisfleisch grob würfeln, die Knoblauchzehe pressen und beides mit dem Weisswein zu den Schalottenwürfeln geben. Auf kleiner Flamme dünsten, bis der Kürbis schön weich und der Weisswein verdampft ist.

**3** Kartoffeln kochen, pellen und noch heiss durch die Kartoffelpresse drücken. Mit dem Kürbisfleisch mischen. Ziegenfrischkäse und Crème fraîche mit dem Schneebesen einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kürbis-Curry-Sauce

**1** Möhre in feine Würfelchen schneiden. Olivenöl und Butter erhitzen und die Möhrenwürfel darin 2 Minuten andünsten.

**2** Kürbisfleisch in Würfel schneiden und die Schalotte fein hacken. Beides mit den Möhrenwürfeln einige Minuten dünsten. Knoblauch pellen, pressen und mit Noilly Prat, Geflügelfond, Crème fraîche und Currypulver zufügen.

**3** So lange köcheln lassen, bis die Zutaten weich sind. Durch ein Sieb passieren und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Fertigstellen und Anrichten

Kürbispüree und Geflügelklösschen mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Minzeblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

### Geflügel- Consommé

1 Glas  
Nr. 306G01  
Fr. 14,95



### Kartoffel- presse

Nr. 346G03  
Fr. 82,95



### Kochmixer

Nr. 306G07  
Fr. 249,95



# KÜRBIS-ZIEGENKÄSE-GNOCCHI, PERLUHNBRUST UND KÜRBIS-SAFRAN-SAUCE

## Zutaten für 4 Personen

### Kürbis-Ziegenkäse-Gnocchi

150 g mehligkochende Kartoffeln  
150 g Kürbisfruchtfleisch  
75 g Ziegenfrischkäse  
75 g Mehl  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer  
25 g frisch geriebener Parmesan  
etwas Olivenöl

### Perlhuhnbrust

4 Perlhuhnbrustfilets mit Haut  
Salz, Pfeffer  
2 EL Olivenöl

### Kürbis-Safran-Sauce

2 EL Olivenöl  
1 Möhre, 1 Schalotte, beides geschält  
und fein gewürfelt  
200 g Kürbisfruchtfleisch, in Würfeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Glas Weisswein (100 ml)  
100 ml Geflügelfond  
100 g Crème fraîche  
1 g Safranfäden  
Saft von ½ Zitrone  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer

### ausserdem

2 EL Butter  
Kräuterblättchen

## Zubereitung

### Kürbis-Ziegenkäse-Gnocchi

**1** Kartoffeln schälen und würfeln. Das Kürbisfruchtfleisch ebenfalls würfeln und beides in leicht gesalzenem Wasser (10 g Salz/Liter) weich kochen. Abgiessen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C sehr gut ausdampfen lassen.  
**2** Kartoffel- und Kürbiswürfel durch ein Sieb streichen. Mit Ziegenkäse, Mehl, Eigelben, Salz, Pfeffer und Parmesan zu einem Teig verkneten. Daraus knapp fingerdicke Stränge rollen und 2 cm lange Stücke abstechen. Diese Stücke über einen Gabelrücken rollen, um die typische Gnocchi-Form herzustellen. Die feinen Rillen vergrössern die Gnocchi-Oberfläche, um mehr Sauce zu binden.  
**3** Gnocchi in leicht kochendes Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Gnocchi mit Olivenöl beträufeln, damit sie nicht aneinanderkleben. Warm halten.

### Perlhuhnbrust

**1** Perlhuhnbrust waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben.  
**2** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brustfilets darin auf der Hautseite in 4 Minuten knusprig braten. Auf der anderen Seite bei reduzierter Hitze 3 Minuten weiter braten. Anschliessend zugedeckt warm halten.

### Kürbis-Safran-Sauce

**1** Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Möhrenwürfel darin andünsten. Gewürfeltes Kürbisfleisch und die gehackte Schalotte mitdünsten.  
**2** Knoblauch schälen, pressen und mit Weisswein, Geflügelfond und Crème fraîche zufügen und etwas einkochen. Sobald der Kürbis weich ist, alles durch ein Sieb passieren. Die Safranfäden unterrühren und die Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Gnocchi in Butter schwenken. Die Sauce als Spiegel auf vorgewärmte Teller geben. Gnocchi mit der gebratenen Perlhuhnbrust darauf anrichten. Mit Kräuterblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

**Parmesanreibe**  
Nr. 181H01  
Fr. 44,95



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



**Knoblauchpresse**  
Nr. 055B03  
Fr. 44,95



# KÜRBIS CRÈME BRULÉE MIT PARMESAN CRACKERN

## Zutaten für 4 Personen

### Kürbis-Crème-brulée

150 g Kürbisfleisch  
1 EL Olivenöl  
1 TL Oregano  
200 ml Milch, halbfett  
4 Eigelbe  
200 ml Schlagsahne  
1 EL Parmesan, fein gerieben  
Salz, Pfeffer  
1 EL brauner Zucker

### Parmesan-Cracker

2 EL Parmesan, fein gerieben  
1 EL Sesam  
1 EL Paniermehl  
1 EL Olivenöl

### ausserdem

4 ofenfeste Förmchen

## Zubereitung

### Kürbis-Crème-brulée

**1** Kürbisfleisch fein würfeln und bei geringer Hitze in einer Pfanne in Olivenöl weich garen. Kürbisfleisch, Oregano und Milch im Mixer pürieren.  
**2** Eigelbe verrühren und mit der Kürbismilch, Schlagsahne und Parmesan mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die ofenfesten Förmchen verteilen. In eine Auflaufform setzen, heisses Wasser bis zu 2/3 der Förmchenhöhe auffüllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 30 Minuten garen.

### Parmesan-Cracker

**1** Parmesan, Sesam und Paniermehl mischen. In einer Pfanne in wenig Olivenöl jeweils ¼ der Mischung zu runden Crackern schmelzen. Leicht bräunen und einmal wenden. Aus der Pfanne heben und erkalten lassen, damit sie fest werden.

### Fertigstellen und Anrichten

Crème brulée aus dem Ofen nehmen, mit braunem Zucker bestreuen und die Oberfläche mit dem Flambierrenner karamellisieren. Mit Parmesan-Crackern garniert servieren.



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

**Rohmilch-Parmesan**  
ca. 480 g  
Nr. 148U03480  
Fr. 52,56



**4 Förmchen**  
Nr. 289X05  
Fr. 26,95



**Beschichtete All Clad Pfanne**  
Ø 20 cm, 4,8 cm hoch,  
wiegt 0,67 kg  
Nr. 248U04  
Fr. 240,00



# PROBIEREN SIE AUCH



Kabeljaufilet in Pancetta-Kruste  
auf Kürbispüree >



Pikante Kürbiscremesuppe >



Ziegenkäse-Kürbis-Creme >



Kürbisravioli in Kürbis-Amaretto-  
to-Sauce mit Schinkenkrusteln >



Kürbis-Flan >



Pikante Kürbiscremesuppe mit  
gefüllten Zucchini-Blüten >



Kürbiscremesuppe >



Kürbis-Muffins >



Toves Kürbis-Möhrenkuchen >

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