

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
17,95 €



Sieb-Schneebesen
Nr. 056G05
16,95 €



Ovale Vorspeisengläser 6 Stück
Nr. 065F08
27,95 €



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 vollgießen.
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
119,95 €



Gewürzmühle
Nr. 266G02
39,95 €



Gourmetlöffel
Nr. 840D01
19,95 €



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 Küchenschere 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 Geflügelgarce 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 auspressen 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 Grotte Hühnerfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
11,95 €



Passiertücher 2 Stück
Nr. 028U25
16,95 €



Vario-Pürierstab
Nr. 386G01
69,95 €



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 zugießen, 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
8,95 €



Kartoffel- presse Nr. 346G03 54,95 €



Kochmixer Nr. 306G07 159,95 €



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 und pressen. 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
29,95 €



Olivenöl Ravida
0,75 l
Nr. 02Q01
29,95 €



Knoblauchpresse
Nr. 055B03
29,95 €



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
31,20 €



4 Förmchen
Nr. 289X05
12,95 €



Beschichtete All Clad Pfanne
Ø 20 cm, 4,8 cm hoch,
wiegt 0,67 kg
Nr. 248U04
150,00 €



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.de](https://www.hagengrote.de) >