

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Zucchini- Nudeln

Feine Küche rund um die »Zoodle«

ZUCCHININUDEL-MOZZARELLA-TERRINE AUF AVOCADO-ORANGEN-SALAT

Zutaten für 4 Personen

Gelee zum Auskleiden (chemisieren) und Binden

4 Blatt Gelatine
200 ml Gemüsefond
100 ml Weisswein
Salz, Pfeffer

Terrine

2 grüne, 1 gelbe Zucchini
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz
400 g Büffelmozzarella

Salat

Feldsalat
1 Avocado
2 Orangen

Orangensauce

1 Knoblauchzehe
2 EL Avocado Öl (ersatzweise neutrales Pflanzenöl)
2 EL Crème fraîche
2 EL Bitterorangen-Marmelade
1 TL Dijon-Senf
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer

Ausserdem

1 dreieckige 600 ml Terrinenform

Zubereitung

Gelee zum Auskleiden(chemisieren) und Binden

1 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Fond und Weisswein in einem Topf leicht erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und das flüssige Gelee mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bis das Gelee leicht zu gelieren beginnt.

Terrine

1 Mit dem Spiralschneider die grünen Zucchini in feine, die gelbe Zucchini in breite Streifen schneiden. Grüne und gelbe Zucchini getrennt jeweils in einer Pfanne mit einem Zweig Rosmarin in einem Löffel Olivenöl zwei Minuten ohne zu bräunen braten. Zum Trocknen auf Küchenpapier geben, abkühlen lassen und salzen. Mozzarella in Scheiben schneiden.

2 Terrinenform 10 Minuten im Tiefkühlfach vorkühlen. Die Wände der vorgekühlten Terrinenform mit dem vorbereiteten Gelee ausgießen. In den Kühlschrank stellen, bis das Gelee an den Wänden erstarrt. Diesen Vorgang wiederholen, bis eine etwa 3 mm dicke Schicht entstanden ist. Etwas Gelatine in die Spitze der Form geben und ebenfalls im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Abwechselnd grüne Zucchini und Mozzarella-Scheiben in die Form schichten. Jeweils mit ein wenig Gelee beträufeln und festdrücken. Mit den gelben Zucchini abschliessen. Die Oberfläche glatt streichen und die restliche Gelatine als etwa 1 cm dicke Schicht gleichmässig darauf verteilen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen

Salat

1 Salatblätter waschen und trocken schleudern. Die Avocado schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben aufschneiden. Von den Orangen oben und unten einen Deckel abschneiden. Die Seitenschale grosszügig schälen und die Orangenfilets aus den Trennhäutchen lösen.

Orangensauce

1 Die gepresste Knoblauchzehe mit allen anderen Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Salatblätter auf Teller verteilen. Die Terrine vorsichtig stürzen und mit einem scharfen Messer (besser Elektromesser) in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini-Terrine mit der Spitze nach oben in die Tellermitte setzen. Avocado-Scheiben und Orangenfilets drum herum anordnen und den Salat mit Orangensauce garnieren.

Anmerkung

Auf das Auskleiden der Terrinenform mit Gelee kann man verzichten, wenn man die Form stattdessen vorher mit Klarsichtfolie auslegt. Dann lässt sich die Terrine nach dem Erkalten auch einfacher stürzen.



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

Elektro-Spiralschneider
Nr. 127K01S
Fr. 79,95



Avocadoöl
0,5 l
Nr. 661G02
Fr. 31,95



Jo-Jo-Salatschleuder
Nr. 125Z02
Fr. 89,95



WARMER ZUCCHININUDEL-SPARGEL-SALAT MIT ZITRONENBUTTER

Zutaten für 4 Personen

Salat

400 g weisser Spargel
4 EL Butter
Zucker
2 EL Zitronensaft
Salz
2 grüne Zucchini
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl

Zitronenbutter

1 Bio-Zitrone
1 Schalotte
2 EL Crème fraîche
100 g Butter
Salz, Pfeffer

Ausserdem

Kerbelblättchen

Zubereitung

Salat

1 Vom Spargel die holzigen Enden entfernen und die Stangen schälen. Die Köpfe 5 cm unterhalb der Spitze abschneiden. Den restlichen Spargel mit dem Sparschäler oder einem scharfen Messer in dünne Längsstreifen schneiden.

2 In getrennten Pfannen (oder nacheinander) in jeweils 2 EL Butter die Spargelköpfe in etwa 4 Minuten, die Spargelstreifen in 6 Minuten auf kleiner Flamme ohne zu bräunen garen. Vom Herd nehmen und jeweils mit einer Prise Zucker, einem Esslöffel Zitronensaft und Salz gewürzt warm halten.

3 Zucchini mit dem Spiralschneider in nicht zu feine Nudeln schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl mit einem Zweig Rosmarin in 2 Minuten knapp al dente garen. Vom Herd nehmen, salzen und warm halten.

Zitronenbutter

1 Bio-Zitrone mit heissem Wasser abgewaschen und die Schale der ohne die bittere weisse Unterhaut fein abreiben und den Saft auspressen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Schalottenwürfel mit 50 ml Wasser aufkochen und bis auf 1/3 reduzieren.

2 Crème fraîche in die Reduktion einrühren. Auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen und dabei mit dem Schneebesen die Butter einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein feines Sieb passieren. Wenn nötig im Wasserbad warm halten.

Fertigstellen und Anrichten

Die zu einer schönen Form um eine Gabel aufgewickelten Spargelstreifen in die Mitte vorgewärmter Teller setzen. Mit Zucchininudeln umlegen. Die Spargelspitzen dekorativ dazu anordnen. Warme Zitronenbutter darüber träufeln und mit Kerbelblättchen garniert warm servieren.



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

Spiralschneider
Nr. 486F01
Fr. 59,95



Rundklingen-Spargelschäler
Nr. 941G01
Fr. 26,95



Küchenmesser
Nr. 006H01
Fr. 12,95



ZUCCHINI-SPAGHETTI GARNELEN FLAN MIT BUNTER PAPRIKA CREMESAUCE

Zutaten für 4 Personen

Zucchini Flan

2 grüne Zucchini
20 kleine Garnelenschwänze, roh oder vorgegart
1 Knoblauchzehe
4 Zweige glatte Petersilie
1 EL Olivenöl
½ Zitrone
Salz, Pfeffer
Butter
4 Eier
100 ml Sahne

Paprikasaucen

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
100 ml weisser Portwein
100 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer
2 EL Butter

Ausserdem

4 kleinere, hübsch geformte Gugelhupf-, Pudding oder Minikuchen-Formen, Kapuzinerkresse, essbare Blüten, Kräuterblättchen

Zubereitung

Zucchini Flan

1 Zucchini mit einem Spiralschneider in feine Spaghetti schneiden. In leicht gesalzenem Wasser (10 g Salz/Liter) 2 Minuten kochen. Sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen und trocknen lassen.
2 Rohe Garnelenschwänze schälen und den dunklen Darm vom Rücken entfernen. Knoblauchzehe würfeln und Petersilienblättchen fein hacken. Garnelen in einer Pfanne in Olivenöl 1 ½ Minuten von beiden Seiten braten. Nach einer halben Minute die Knoblauchwürfelchen zufügen. Garnelen vom Feuer nehmen. Mit fein gehackter Petersilie mischen und Zitronensaft darüber träufeln. (Vorgegarte Garnelenschwanz nur mit Knoblauchwürfeln und gehackter Petersilie mischen.)
3 Zucchini-Spaghetti mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Garnelenschwänzen mischen und in die gut gebutterten Formen geben. Eier und Sahne miteinander verquirlen und die Formen damit auffüllen. Jeweils mit einem Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 20 Minuten backen.

Paprikasaucen

1 Zum Enthäuten die roten und gelben Paprikaschoten im Ofen bei 220° C backen, bis sich schwarze Blasen bilden. Dann unter einem feuchten Handtuch oder in einer Plastiktüte 5 Minuten schwitzen lassen. Die Haut abziehen und die Paprikas in Stücke teilen. Aus den flachen Mittelstücken kleine Rauten für die Dekoration schneiden und beiseite legen. Restliche Stücke nach Farben getrennt in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen.
2 Schalotten und Knoblauchzehe gewürfelt in Olivenöl ohne zu bräunen glasig dünsten. Eine Hälfte in eine zweite Sauteuse geben und die Paprikastücke nach Farben getrennt zufügen. Jeweils mit der Hälfte des Portweins und Geflügelfonds aufkochen und sämig reduzieren. Beide Saucen mit dem Mixstab pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils einen Esslöffel Butter mit dem Mixstab untermontieren.

Fertigstellen und Anrichten

Zucchini Flans vorsichtig stürzen und in die Mitte vorgewärmter heisser Teller setzen. Gelbe und rote Paprikasauce um die Flans glessen. Mit Paprika-Rauten, Blüten und Kräuterblättchen garnieren.



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

Flan-Formen 1 Stück
Nr. 983R04
Fr. 22,95



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



Stielkasserolle ø 16 cm
Nr. 526H02.412
Fr. 32,95



GELBE UND GRÜNE ZUCCHINI-BAVETTE MIT SAN MARZANO-SAUCE

Zutaten für 4 Personen

Zucchini Bavette

2 grüne Zucchini
2 gelbe Zucchini
2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
Thymian
Salz, Pfeffer
16 Kirschtomaten

San Marzano Sauce

1 Schalotte
3 Zweige Rosmarin
1 TL Zucker
2 Lorbeerblätter
2 EL Olivenöl
2 reife Tomaten
1 Dose 400 ml San Marzano Tomaten
2 Knoblauchzehen
100 ml Weisswein
½ Zitrone
Salz, Pfeffer

Ausserdem

kleine Mozzarella-Kugeln
grüne und schwarze Oliven
Thymian und Rosmarinzwige

Zubereitung

Zucchini Bavette

1 Mit dem Spiralschneider die gelben und die grünen Zucchini in breite Streifen schneiden. Nach Farben getrennt in zwei Pfannen (oder nacheinander) jeweils mit einem Zweig Rosmarin in Olivenöl in zwei bis drei Minuten ohne zu bräunen gar braten. Vom Feuer nehmen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
2 Kirschtomaten waschen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10 Minuten backen.

San Marzano Sauce

1 Die Schalotte fein würfeln, Rosmarin staubfein hacken und beides mit Zucker und Lorbeerblättern in Olivenöl ohne zu bräunen glasig andünsten. Fein gehackte Tomaten, San Marzano Tomaten, in feine Scheibchen geschnittenen Knoblauch, Weisswein und Zitronensaft zufügen.
2 Auf lebhafter Flamme 10 Minuten kochen. Die Lorbeerblätter entfernen und mit dem Mixstab fein pürieren. Weitere 10 Minuten köcheln lassen und die Sauce sämig reduzieren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Gelbe und grüne Zucchini Bavette jeweils getrennt um eine Gabel drehen. Die farblich unterschiedlichen Gemüsenudel-Nester gegenüber in die Mitte vorgewärmter heisser Teller setzen. Mit San Marzano Sauce umgiessen. Im Ofen gebackene Kirschtomaten, kleine Mozzarella-Kugeln sowie halbierte grüne und schwarze Oliven dekorativ auf dem Teller verteilen. Mit Thymian und Rosmarinzwigen garnieren.



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

Gemüseschneider
Nr. 066G05
Fr. 29,95



San Marzano Tomaten 6 x 400g
Nr. 086L07
Fr. 22,95



Hagen Grote XXL-Tellerwärmer
Nr. 320B03 Fr. 119,95



KABELJAU-RÜCKENFILET IN ZUCCHINI-TAGLIATELLE AUF SAFRANSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Kabeljau

700 g Kabeljau Rückenfilet
1 TL Zucker
1-2 gelbe Zucchini (je nach Grösse)
1-2 grüne Zucchini (je nach Grösse)
Salz
3 EL Olivenöl
Pfeffer

Safransauce

2 Schalotten
3 EL Butter
100 ml Weisswein
100 ml Fischfond
100 ml Sahne
1 EL Zitronensaft
1 g Safranfäden
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kabeljau

1 Das Fischfilet waschen, trocknen und von Haut und Gräten befreien. In 4 möglichst gleichmässige Stücke schneiden. Salz und Zucker im Verhältnis 5:1 mischen und die Filets damit von allen Seiten bestreuen. Zugedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde marinieren. Die Salz-Zuckermischung abspülen und die Filets mit Küchenpapier trocken tupfen.
2 Mit dem Sparschäler oder auf der Aufschnittmaschine die Zucchini in lange, breite, hauchdünne Tagliatelle schneiden. Mit Salz bestreuen, eine halbe Stunde Wasser ziehen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Zucchini-Tagliatelle auf einem Tuch farblich abwechselnd leicht überlappend auslegen. Ein Stück Kabeljau darauf setzen und mit Hilfe des Tuches fest in den Zucchini-Tagliatelle einwickeln.
3 Eine ofenfeste Form mit etwas Olivenöl einfetten. Die vorbereiteten Fischstücke in die Form setzen. Mit Pfeffer würzen und ein wenig Olivenöl darüber träufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 12 Minuten backen.
4 Restliche Zucchinistücke ganz fein würfeln (Brunoise) würfeln und nach Farbe getrennt in Butter 1 ½ Minuten gar schwenken. Für die Dekoration warm halten.

Safransauce

1 Die Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter ohne zu bräunen glasig dünsten. Mit Weisswein, Fischfond und Sahne ablöschen. Auf nahezu die Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb passieren. Zitronensaft und Safran zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Flamme 5 Minuten ganz sanft köcheln lassen. Zum Anrichten die restliche Butter mit dem Pürierstab untermontieren, sodass eine leichte Bindung entsteht.

Fertigstellen und Anrichten

Kabeljau in Zucchini-Tagliatelle in die Mitte vorgewärmter heisser Teller setzen. Safransauce angiessen und mit Zucchiniwürfelchen garnieren.



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

Safranfäden 1 g
Nr. 22H01
Fr. 14,95



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



Profi-Mandoline
Nr. 086G04
Fr. 74,95



ZUCCHINI-SPAGHETTI-FRITTATA AUF TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE

Zutaten für 4-6 Personen

Zucchini-Spaghetti Frittata

Salz
2 reife Tomaten
6 Eier
100 g Parmesan, frisch gerieben
150 g Ziegenfrischkäse
½ Bund Basilikum

Tomaten-Basilikum Sauce

1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
4 Tomaten
1 Knoblauchzehe
½ Bund Basilikum
½ Zitrone
Salz, Pfeffer

Ausserdem

Basilikumblattchen

Zubereitung

Zucchini-Spaghetti Frittata

1 Zucchini mit dem Spiralschneider in nicht zu feine Spaghetti schneiden. Auf einem Tuch leicht salzen und Wasser ziehen lassen. Nach 15 Minuten mit dem Tuch möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken.
2 Aus den Tomaten die Stängelansätze herausschneiden und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. In sprudelnd kochendem Wasser jede Tomate einzeln nacheinander 10 Sekunden blanchieren. Die Tomaten enthäuten, vierteln und entkernen. Das innere der Tomaten mit Saft und Kernen für die Sauce beiseite stellen. Tomatenviertel in 2 cm grosse Würfel schneiden, leicht salzen und sehr gut abtropfen lassen.
3 Die Eier aufschlagen und mit frisch geriebenem Parmesan und dem zerkleinerten Ziegenfrischkäse glattrühren. Basilikum waschen, trocken und die Blätter von den Stängeln zupfen. Die Stängel für die Sauce verwenden. Basilikumblattchen in Streifen schneiden und mit den Zucchini-Spaghetti, der Eier-Käsemischung und den Tomatenwürfeln mischen.

Tomaten-Basilikum Sauce

1 Die Schalotte fein würfeln und mit einem Zweig Rosmarin und Zucker ohne zu bräunen in Olivenöl glasig andünsten. Die klein geschnittenen Tomaten mit den ausgedrückten Tomatenresten und der fein gehackten Knoblauchzehe zufügen. Basilikumbblätter zupfen, beiseite legen und die grob gehackten Stiele in die Sauce geben.
2 Auf lebhafter Flamme sämig einkochen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die klein geschnittenen Basilikumblattchen unter die Sauce heben.

Fertigstellen und Anrichten

In einer Wendepfanne (ersatzweise normaler Pfanne) die Zucchini-Spaghetti-Masse in Olivenöl auf kleiner Flamme langsam braten. Sobald die Oberfläche leicht stockt mit der Wendepfanne (oder mit Hilfe eines grossen Deckels) wenden und fertig braten. Die Frittata soll leicht gebräunt sein. Auf eine Platte stürzen, aufschneiden und die Stücke in die Mitte vorgewärmter Teller setzen. Tomaten-Basilikum-Sauce um die Frittata giessen und mit Basilikumblattchen garnieren.



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

**Elektro-
Spiralschneider**
Nr. 127K01
Fr. 79,95



Hagen Grote Wendepfanne
Nr. 024U01
Fr. 159,95



Ca'n Vey Natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
Fr. 36,95



PROBIEREN SIE AUCH



Gefüllte Parmesan-Körbchen
auf Rucola



Zucchini-Frittata



Pochiertes Ei
auf Gemüse-Blattsalat



Gefüllte
Spaghetti-Frittata



Kaltes San Marzano
Tomatensüppchen



Ziegenkäse-
Kürbis-Creme



Blätterteig-
Ziegenkäse-Tarteletts



Parmesan-Flan
auf Tomatenconcassé



Vorspeisensüppchen
im Glas

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.ch