

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

feine
Zucchini

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN UND TOMATEN AUF BÜFFELMOZZARELLA MIT BASILIKUM-ESSENZ

Zutaten für 4 Personen

Tomaten und Zucchini Blüten

4 reife, feste Tomaten
4 Zucchini Blüten möglichst mit kleinen Zucchini
4 Büffelmozzarella

Füllung

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zucchini
Tomatendeckel, gewürfelt
½ Bund Basilikum
Büffelmozzarella Abschnitte, gewürfelt
Salz, Pfeffer

Basilikum-Essenz

1 Bund Basilikum
1 EL Pinienkerne
Salz
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl

Außerdem

1 Glas (100 ml) Weißwein
2 EL Olivenöl
Salatblättchen
Aceto Balsamico
Basilikum-Blättchen

Zubereitung

Tomaten und Zucchini Blüten

1 Tomaten von den Stielansätzen befreien und auf der gegenüberliegenden Seite vorsichtig kreuzweise einritzen. Einzel nacheinander in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren. Eiskalt abschrecken und die Haut abziehen. Um den herausgeschnittenen Stielansatz herum einen 3 cm großen Deckel ausschneiden. Die Tomatendeckel fein würfeln und für die Füllung beiseite stellen. Durch die Deckelöffnung mit einem Löffelchen die Tomatenkerne und Scheidewände entfernen. Tomaten mit der Öffnung nach unten abtropfen lassen.

2 Die Staubgefäße aus der Mitte der Zucchini Blüten entfernen. Sollten sich an den Blüten schon kleine Zucchini entwickelt haben, diese Fruchtansätze an den Blüten belassen. Die kleinen Mini-Zucchini an den Blüten mit parallelen Schnitten aufschneiden und leicht fächerförmig auseinanderdrücken.

3 Büffelmozzarella in hauchdünne Scheiben aufschneiden. Die oberen und unteren Endstücke des Mozzarella fein würfeln und für die Füllung aufbewahren.

Füllung

1 Schalotte und Knoblauchzehe fein würfeln und in Olivenöl ohne zu bräunen auf kleiner Flamme andünsten. Von der Zucchini die Enden abschneiden. Zucchini senkrecht stellen und auf allen vier Seiten eine 4 mm dünne Scheibe abschneiden. Den inneren Teil mit den wässrigen Kernen wegwerfen. Die Zucchini-Scheiben erst in feine Streifen, dann in kleine Würfelchen schneiden.

2 Zucchini-Würfelchen zu den Schalottenwürfelchen in die Pfanne geben und zwei Minuten mitdünsten. Die fein gewürfelten Tomatendeckel zufügen und sirupartig einkochen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

3 Basilikumblättchen in dünne Streifen schneiden und mit den fein gewürfelten Büffelmozzarella-Endstücken unter die erkalte Füllung heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum-Essenz

Alle Zutaten für die Basilikum-Essenz pürieren und dabei soviel Olivenöl zufügen, bis eine sämige Sauce entsteht.

Fertigstellen und Anrichten

1 Zucchini-Blüten füllen, die Spitzen zusammendrehen und in eine ofenfeste Form legen. Weißwein angießen und die Form mit Alufolie verschließen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 10 Minuten garen.

2 Tomaten füllen, mit Olivenöl beträufeln und in eine feuerfeste Form setzen. Nach halber Garzeit der Zucchini Blüten die Tomaten für die restlichen 5 Minuten ebenfalls in den Ofen setzen. So werden beide gefüllten Gemüse gleichzeitig gar.

3 Salatblättchen auf Teller verteilen. Mozzarella-Scheiben kreisförmig leicht überlappend darauf anordnen und dabei die Mitte frei lassen. Tomaten und Zucchini Blüten in die Mitte setzen. Basilikum-Essenz über den Büffelmozzarella träufeln. Mit einigen Tropfen Aceto Balsamico und Basilikum-Blättchen dekorieren.

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

Aceto Balsamico di Modena 250 ml in Geschenkdose
8 Jahre gereift
Nr. 567R02
23,95 €



Profi-Pfanne Ø 24cm (Boden Ø 18 cm), 5,5 cm hoch
Nr. 025Z02
69,95 €



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



LACHSMOUSSE ZUCCHINI-RÖLLCHEN, GEFÜLLTE ZUCCHINI-BLÜTEN UND PETERSILIEN-MANDEL-PESTO

Zutaten für 4 Personen

Zucchini Röllchen

3 Zucchini
200 g Lachsfilet
200 ml flüssige Sahne
Salz, Pfeffer

Zucchini-Blüten

8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
1 Knoblauchzehe
½ Bund Basilikum
1 Ei
250 g Ricotta
Salz, Pfeffer
½ Zitrone
12 Zucchini Blüten
2 EL Olivenöl

Petersilien-Mandel-Pesto

1 Bund glatte Petersilie
2 EL geschälte Mandeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
1 EL Zitronensaft
100 ml Olivenöl
Meersalz
50 g Parmesan, frisch gerieben

Außerdem

Petersilienblättchen

Zubereitung

Zucchini Röllchen

1 Von den Zucchini die Enden abschneiden und in 3 cm breite Ringe schneiden. Mit dem Messer die inneren Kerne entfernen, sodass ein Ring entsteht.

2 Das Lachsfilet sorgfältig parieren. Dabei Haut, Gräten und die graue bittere Fettschicht unter der Lachshaut entfernen. Lachsfilet in grobe Würfel geschnitten mit der Sahne 12 Minuten im Tiefkühlfach vorkühlen. Die Lachswürfel salzen, pfeffern und im Cutter (Mixer) pürieren. Bei laufender Maschine so viel eiskalte Sahne hinzugeben, bis eine streichfähige Farce entsteht. Mit dem Spritzbeutel die Lachsmousse in die Zucchinirollchen füllen. Dabei soll oben auf den Röllchen eine kleine, dekorative Lachsmousse-Kuppel entstehen.

3 Die gefüllten Zucchinirollchen im Dampfensatz eines Topfes oder im Dampfgarer in 10 Minuten gar dämpfen.

Zucchini-Blüten

1 Die getrockneten, in Öl eingelegte Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfelchen schneiden. Mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe, gezupften Basilikumblättchen, dem Ei und Ricotta in einen Mixer geben. Mit Salz, Pfeffer, dem Saft der halben Zitrone würzen und pürieren.

2 Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und die Staubgefäße entfernen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels nur so viel Füllung in die Zucchini Blüten geben, dass sich die Blütenspitzen gut zudrehen lassen. Olivenöl in eine ofenfeste Form geben und die Zucchini Blüten nebeneinander darin anordnen. Mit einem Deckel oder Alufolie verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 Minuten garen.

Petersilien-Mandel-Pesto

1 Petersilie waschen, zupfen und trocknen. Mit den Mandeln, Knoblauch, Zucker, und Zitronensaft im Mixer pürieren. Dabei so viel Olivenöl hinzugeben, bis eine homogene, dickflüssige Sauce entsteht. Mit Meersalz abschmecken. Zum Schluss den geriebenen Parmesan einrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Zucchini-Röllchen mit den gefüllten Zucchini-Blüten auf Teller setzen.
Mit Petersilien-Pesto und Petersilienblättchen garnieren.



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

**Rohmilch-
Parmesan**
ca. 480 g
Nr. 148U03480
31,20 €



Knoblauchscheider
Nr. 168X04
15,95 €



Hartglas Backplatte
42,5 x 34,5 x 2,5 cm hoch
Nr. 326G01382
49,95 €



SEETEUFEL FILET IM ZUCCHINIMANTEL AUF ZUCCHINI-MINZ-GEMÜSE

Zutaten für 4 Personen

Seeteufel

600 g Seeteufelfilet
je 1 große gelbe und
grüne Zucchini
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl

Minz-Gemüse-Sauce

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
je 1 kleine gelbe und grüne Zucchini
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 TL Zucker
2 EL Zitronensaft
150 g Crème fraîche
2 EL grob gehackte Minze
Salz, Pfeffer

Außerdem

1 EL Olivenöl für die Form
Minzeblättchen

Zubereitung

Seeteufel

- 1 Das Seeteufelfilet waschen, sorgfältig von allen Häutchen befreien und kühl stellen.
- 2 Von den Zucchini die Stiel- und Blütenansätze abschneiden. Zucchini mit der Aufschnittmaschine oder mit einem Küchenhobel längs in hauchdünne, lange Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben auf einem Küchentuch ausbreiten und salzen. Zum Entziehen des Safts eine halbe Stunde in das Küchentuch einrollen und kühl stellen.
- 3 Auf einem Küchentuch abwechselnd grüne und gelbe Zucchinischeiben leicht überlappend zu einem Rechteck auslegen. Das Seeteufelfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Zucchini-Rechteck legen. Mithilfe des Küchentuches den Fisch fest mit Zucchinischeiben umwickeln und zu einer Rolle formen.
- 4 Eine ofenfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Den Fisch im Zucchinimantel hineinsetzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 230 °C 15 Minuten garen.

Minz-Gemüse-Sauce

- 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein hacken. Die Zucchini von Stiel- und Blütenansatz befreien. Von allen 4 Seiten eine 4 mm dicke Scheibe abschneiden und fein würfeln. Die inneren Reste mit den wässrigen Kernen wegwerfen.
- 2 In einer Kasserolle Olivenöl und Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Zucchiniwürfel zufügen und 1 Minute mitgaren. Knoblauchwürfel, Zucker, Zitronensaft und Crème fraîche sowie die gehackte Minze unterrühren. Die Sauce 2 Minuten einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Die Minz-Gemüse-Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Das Seeteufelfilet quer in Medaillons schneiden und auf der Sauce anrichten. Alles mit einigen Blättchen Minze garnieren.



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

Schneidemaschine
Nr. 824Y01
189,95 €



Hartporzellan-Auflaform
3-tlg. Set (je 1 x 700 ml/1,7 l/2,5 l)
Nr. 426D01
134,95 €



Hagen Grote XXL-Tellerwärmer
Nr. 320B03 69,95 €



SEETEUFEL UNTER SALZZITRONEN- PINIENKERNKRUSTE MIT AUSGEBACKENEN ZUCCHINI

Zutaten für 4 Personen

Seeteufel

700 g Seeteufelfilet
1 Scheibe Weißbrot
½ Salzzitrone, fein gehackt
50 g Pinienkerne, grob gehackt
120 g Butter
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zucchini

3 Zucchini
50 g Mehl
Salz, Pfeffer
Öl zum frittieren

Zubereitung

Seeteufel

1 Das Seeteufelfilet waschen, sorgfältig von allen Häutchen befreien und die Enden gerade schneiden. Weißbrot entrinden und durch einen Metallseihier zum sogenannten „mie de pain“ zerreiben. Die Weißbrotbrösel mit fein gehackter Salzzitrone, den grob gehackten Pinienkernen und der zimmerwarmer Butter mischen. **2** Fischfilets salzen, pfeffern und die Panade gleichmäßig darauf streichen. Ein Backblech mit Olivenöl fetten. Den Fisch darauf setzen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 15 Minuten backen.

Zucchini

1 Zucchini in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Die Zucchinischeiben in kleiner Menge darin wälzen. Portionsweise in heißem Öl in einer Pfanne goldgelb ausbacken. Dabei sollten die Zucchinischeibchen nicht übereinander liegen. Auf Küchenpapier entfetten.

Fertigstellen und Anrichten

Das gratinierte Seeteufelfilet in 4 Medaillons schneiden und auf vorgewärmte Teller setzen. Mit den frittierten Zucchinischeibchen umlegen.



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

Hagen Grote Marokkanische Salzzitronen geviertelt, 340 g Glas
Nr. 569A01
10,95 €



Hochraum Schmor- und Bräterpfanne mit Gegengriff
Nr. 806F01
99,95 €



Klarsichtdeckel-Arbeitschüsseln 3-tlg.
Nr. 585B04
99,95 €



ZUCCHINI-FRITTATA

Zutaten für 4 Personen

Zucchini-Frittata

3 Zucchini
2 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingszwiebeln
Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie
6 Eier
100 g Ziegenfrischkäse

Außerdem

1 Wendepfanne
Petersilienblättchen
Aceto Balsamico

Zubereitung

Zucchini-Frittata

1 Von den Zucchini die Spitzen abschneiden. Senkrecht stellen und von allen vier Seiten eine etwa 1 cm dünne Scheibe abschneiden. Das übrig bleibende viereckige Innere mit den wässrigen Kernen wegwerfen oder anderweitig verwenden. Zucchinistreifen quer in 1 cm dünne Stücke teilen. Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in 2 cm lange Röllchen teilen.

2 Zucchini, Knoblauch und Frühlingszwiebeln in einer Pfanne in 3 EL Olivenöl knapp al dente gar braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie unterheben, alles auf einen Teller geben und beiseite stellen.

3 Eier aufschlagen, leicht verquirlen und salzen. 2 EL Olivenöl in der Wendepfanne erhitzen und zuerst die Eimasse hineingeben. Das Gemüse und den Ziegenfrischkäse in 2 cm großen Stücken zufügen. Die Oberfläche leicht glätten, damit alles von der Eimasse umhüllt ist. Auf kleiner Flamme langsam braten, bis die Oberfläche zu stocken beginnt. Die zweite Pfannenhälfte aufsetzen, die Frittata wenden und fertig garen bis sie von beiden Seiten leicht gebräunt ist, innen jedoch noch eine saftige Konsistenz hat.

Fertigstellen und Anrichten

Frittata in dreieckige Stücke teilen. Mit Petersilienblättchen und etwas altem Aceto Balsamico auf heiße Teller anrichten.



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

Hagen Grote Wendepfanne
Nr. 024U01
99,95 €



Natives Olivenöl extra virgin
Ca'n Vey 0,75 l
Nr. 981H06
21,95 €



Aceto Balsamico
di Modena 250 ml
in Geschenkdose
12 Jahre gereift
Nr. 567R04
39,95 €



AUSGEBACKENE ZUCCHINIBLÜTEN MIT WALDBEEREN UND MASCARPONE-EIS

Zutaten für 4 Personen

Zucchini Blüten

12 Zucchini- oder Kürbisblüten
60 g Mehl
170 ml Milch
1 Eigelb
40 g Zucker
Öl zum Ausbacken

Mascarpone-Eis

1 Vanillestange
200 ml Milch
200 ml Sahne
6 Eigelbe
150 g Zucker,
200 g Mascarpone

Außerdem

frische Himbeeren
Zucker
Himbeergeist
Puderzucker
Waldbeeren (je nach Marktangebot)

Zubereitung

Zucchini Blüten

1 Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und mit der Schere oder einem Messer die Staubgefäße aus den Blüten entfernen. Aus Mehl, Milch, Eigelb und Zucker einen Ausbackteig anrühren. Das Öl zum Ausbacken etwa 2 cm hoch in eine Pfanne füllen und auf ca. 180 °C erhitzen. Diese Temperatur ist erreicht wenn von einem Holzlöffel im Öl Bläschen aufsteigen.
2 Die Blüten durch den Teig ziehen und ein wenig abtropfen lassen. Zwei bis drei Minuten im Öl ausbacken und dabei einmal vorsichtig wenden. Sobald die Blüten leicht gebräunt sind herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Mascarpone-Eis

1 Vanilleschote längs halbieren und das Mark aus der Schote schaben. Das Mark zusammen mit der Schote in der Milch- und Sahnemischung einmal aufkochen. Die Milch-Sahnemischung heiß halten aber nicht kochen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach die Vanilleschote entfernen.
2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Milch-Sahnemischung in die Eigelbmasse einrühren. In einer Aufschlagschüssel im köchelnden Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen solange erhitzen und dabei weiter aufschlagen, bis die Sauce leicht zu stocken beginnt. Dieser Moment nennt sich bis zur Rose aufschlagen, da hierbei auf der Oberfläche ein rosenartiges Muster entsteht, sobald man auf die Sauce pustet. Damit die Sauce nicht gerinnt, sofort vom Feuer nehmen.
3 Durch ein feines Sieb in eine kalte Schüssel passieren. Mascarpone hinzufügen und kalt rühren. Etwa zwei Stunden vor dem Servieren in der Eismaschine gefrieren und im Tiefkühlschrank aufbewahren.

Fertigstellen und Anrichten

Himbeeren pürieren, passieren und mit Zucker und Himbeergeist abschmecken. Große Teller mit Puderzucker einstäuben. Ausgebakene Zucchini Blüten, Mascarpone-Eisbällchen und Waldbeeren mit der Himbeersauce auf den Tellern dekorativ anrichten.



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

Eismaschine
Nr. 863S02
499,95 €



Mini-Fritteuse
Nr. 569Z04
49,95 €



Handrührer
Nr. 447M02
29,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Gefüllte Auberginenkegel mit Gemüsespiess und Pinienkernsauce >



Gefüllter Zander auf Möhren-Ingwer-Püree >



Jakobsmuscheln auf Limetten-Vanille-Sauce mit Ingwer-Julienne >



Kürbisravioli in Kürbis-Amaretto-Sauce mit Schinkenkrusteln >



Kürbis-Flan >



Pikante Kürbiscremesuppe mit gefüllten Zucchini-Blüten >



Gemüsespaghetti-Nester mit Fischklösschen in Safransauce >



Flusskrebis-Biskuit auf buntem Gemüse mit Noilly-Prat-Sauce >



Gemüse-Trüffel-Risotto >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.de >

oder in unserem neuen *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland