

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 19

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Gazpacho

GAZPACHO ANDALUZ

Zutaten für 4 Personen

Gazpacho

800 g reife Strauchtomaten
1 grüne Spitzpaprika
1 rote Paprika
1 Gemüsegurke
1 Knoblauchzehe
1 weiße Zwiebel
150 g altbackenes Weißbrot
50 ml Sherry-Essig
100 ml Olivenöl
Salz

Zubereitung

Gazpacho

1 Aus den Tomaten die Stängelansätze herausschneiden und auf der gegenüber liegenden Seite kreuzweise einritzen. In kochendem Salzwasser jede Tomate einzeln 10 Sekunden blanchieren. Die Haut abziehen, vierteln und entkernen.
2 Paprikas halbieren, von Stängelansätzen, Samen und Scheidewänden befreien. Die Gurke schälen, halbieren und entkernen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Eine kleine Menge aller Gemüse fein gewürfelt für die Garnitur beiseite stellen. Das restliche Gemüse grob würfeln und mit dem zerkleinerten Brot im Mixer sehr fein pürieren.
3 Sherry-Essig und Olivenöl zufügen und mit Salz abschmecken. Gazpacho und Gemüsewürfel für die Garnitur für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellen und Anrichten

Gazpacho in tiefe Teller verteilen und die gemischten Gemüsewürfelchen in die Mitte geben.



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

Grobes, graues Meersalz 1 kg
Nr. 06K19
5,95 €



Evercut Santoku Messer
18 cm
Nr. 066D12
169,95 €



Acryl-Arbeitsfläche mit vorderer Anschlagkante, 38 x 38 cm
Nr. 049D08
29,95 €



AVOCADO-GAZPACHO

Zutaten für 4 Personen

Avocado-Gazpacho

1 Bio-Zitrone
3 reife Avocados
1 kleine weiße Zwiebel
100 ml Olivenöl
1 Gläschen Brandy (Cognac)
700 ml Geflügelbrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Außerdem

Glatte Petersilie

Zubereitung

Avocado-Gazpacho

1 Mit dem Zestenreißer oder einem scharfen Messer feine Fädchen von der Zitrone schälen und fürs Anrichten beiseite stellen. Den Saft auspressen. Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Avocado-Fruchtfleisch mit Zitronensaft im Mixer pürieren.

2 Die fein gehackte Zwiebel in wenig Olivenöl glasig dünsten. Brandy und ein Drittel der Brühe zufügen und 15 Minuten köcheln lassen. Avocado-creme, restliche Brühe und Olivenöl sowie die Sahne zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals im Mixer pürieren. Eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Fertigstellen und Anrichten

Avocado Gazpacho in Teller oder Schälchen verteilen. Mit Zitronenzeste und Petersilienblättchen garnieren.



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

Geflügel-Consommés

1 Glas à 720 ml
Nr. 306G01
8,95 €



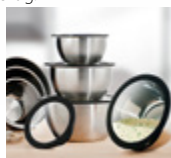
KitchenAid Mini-Food- Processor

creme
Nr. 047M03CR
79,95 €



Klarsichtdeckel-Arbeits- schüsseln 3-tlg.

Nr. 585B04
94,95 €



SPARGEL-GAZPACHO MIT KNOBLAUCH-CROUTONS

Zutaten für 4 Portionen

Gazpacho

500 g weißer Spargel
200 g Mandeln, blanchiert und enthäutet
1 Sträußchen Zitronenmelisse
300 ml Gemüsebrühe (ersatzweise Wasser)
200 ml Olivenöl
Salz
2 EL Sherry-Essig

Knoblauch Croutons

1 Stück Baguette
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter

Außerdem

Melisse-Blättchen zum Garnieren

Zubereitung

Gazpacho

1 Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Mit den Mandeln im Mixer zerkleinern. Zitronenmelisse waschen, trocknen und die Blättchen zupfen. Einige Blättchen für die Garnitur beiseitelegen. Zitronenmelisse und Brühe in den Mixer geben. Bei laufender Maschine nach und nach das Olivenöl zufügen. Alle Zutaten sehr fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Sherry-Essig abschmecken. Eine Stunde kühl stellen.

Knoblauch Croutons

1 Vom Baguette 1 cm dünne Scheiben schneiden und im Toaster rösten. Die gerösteten Scheiben mit der Knoblauchzehe von beiden Seiten einreiben und in 1 cm große Würfel schneiden. In aufschäumender Butter zu knusprigen Croutons braten.

Fertigstellen und Anrichten

Spargel-Gazpacho in Teller oder Schalen füllen. Knoblauch-Croutons darüber streuen. Mit Melisse-Blättchen garnieren.



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

**Kenwood
Food Processor**
Nr. 028Y03
369,95 €



Rundklingen-Spargelschäler
Nr. 941G01
15,95 €



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



GAZPACHO „SALMOREJO CORDOBÉS“

Zutaten für 4 Personen

Gazpacho Salmorejo

1 kg reife Strauchtomaten
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 altbackenes Weißbrot
200 ml Olivenöl
100 ml Sherry-Essig
Salz, Pfeffer

Außerdem

Schinkenstreifen „Jamon Serrano“
1 Ei, hart gekocht
Schnittlauch

Zubereitung

Gazpacho Salmorejo

1 Stängelansätze aus den Tomaten schneiden und auf der Unterseite kreuzweise einschneiden. Die Tomaten nacheinander einzeln 10 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. Haut der Tomaten abziehen, vierteln und entkernen. Kerne und ausgelöstes inneres Fruchtfleisch in ein Sieb geben und so viel Saft und Fruchtfleisch wie möglich durchpassieren.
2 Die Zwiebel pellen, vom Knoblauch die Haut abziehen. Mit den entkernten Tomatenvierteln, durchpassiertem Tomatensaft und grob zerkleinertem Brot im Mixer fein pürieren. Olivenöl und Essig bei laufender Maschine zufügen und solange pürieren, bis eine glatte, dickflüssige Suppe entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens eine Stunde kühl stellen.

Fertigstellen und Anrichten

Gazpacho Salmorejo in Schalen oder Teller füllen. Mit klein geschnittenen Schinkenstreifen, gehacktem Ei und Schnittlauchröllchen



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

Doppelklingen-Feinschäler
Nr. 045F07
12,95 €



Passiertücher 2 Stück
Nr. 028U25
19,95 €



Pfeffermühle
Nr. 088X04
29,95 €



MANDEL GAZPACHO „AJO BLANCO“

Zutaten für 4 Personen

Mandel Gazpacho „ajo blanco“

300 g Mandeln, blanchiert und gehäutet
3 Knoblauchzehen
100 g altbackenes Weißbrot
600 ml Wasser
100 ml Olivenöl
2 EL Sherry-Essig
Salz

Außerdem

8 weiße Trauben

Zubereitung

Mandel Gazpacho „ajo blanco“

1 Mandeln und Knoblauch im Mixer fein pürieren. Das Brot zerkleinern und mit dem Wasser in den Mixer geben. Bei laufender Maschine langsam das Olivenöl zufügen, sodass eine cremige Suppe entsteht. Mit Sherry-Essig und Salz abschmecken. Eine Stunde kühl stellen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Suppe in Schalen füllen. Trauben halbieren, entkernen und in die Mitte jeder Suppenschale setzen. Mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.



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

Vario-Pürierstab
Nr. 386G01
69,95 €



**Klarsichtdeckel-
Arbeitsschüsseln** 3-tlg.
Nr. 585B04
94,95 €



Arbeitsbrett
50 x 32,5 x 6 cm hoch,
2 Edelstahl-Wannen
Nr. 107K06L
59,95 €



SAUBOHNEN-GAZPACHO

Zutaten für 4 Personen

Saubohnen-Gazpacho

100 g altbackenes Weißbrot
300 ml Wasser
3 kg frische Dicke Bohnen (Saubohnen) in der Schale oder 600 g tiefgefrorene Dicke Bohnen
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
Salz
2 Scheiben luftgetrockneter Schinken, „Jamon Serrano“

Außerdem

1 kleines Sträußchen Minze

Zubereitung

Saubohnen-Gazpacho

1 Brot grob würfeln und in einer Schale mit Wasser knapp bedeckt 1 Stunde einweichen. Dicke Bohnen aus den Schalen lösen und in kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) 5 Minuten blanchieren. In einem Sieb abtropfen und etwas abkühlen lassen. Ein Viertel der Bohnen aus den Häutchen drücken und die so gewonnenen Bohnenkerne fürs Anrichten beiseite legen.
2 Die restlichen Bohnen mit dem eingeweichten Brot, den gepellten Knoblauchzehen und Olivenöl in den Mixer geben. Fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz würzen und eine Stunde kühl stellen.
3 Schinkenscheiben zwischen Backpapier auf ein Backblech legen. Mit einem ofenfesten Topf beschweren, damit sie ihre flache Form behalten. Im vorgeheizten Backofen bei 50 °C 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

Fertigstellen und Anrichten

Die gekühlte Suppe in Teller verteilen. Schinkenkrusteln grob zerkleinern und mit den Bohnenkernen in die Mitte der Gazpacho geben. Mit gezupften Minzblättchen garnieren.

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

Passiergerät
Nr. 113R03
59,95 €



Klarsichtdeckel-
Arbeitsschüsseln 3-tlg.
Nr. 585B04
94,95 €



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



PROBIEREN SIE AUCH



ucola-Cremesuppe
mit Räucherlachs-Rosette



Grüne Salat-Erbсенcremesuppe
in Brotschalen



Kürbissuppe
nach Paul Bocuse



Teltower Rübchen-Rahmsuppe
mit Lachs-Rübchen-Beignets



Orangen-Rote-Bete-Suppe



Pikante Kürbiscremesuppe mit
gefüllten Zucchini Blüten



Garnelen-Bisque



Muschelsuppe
mit weißer Schokolade



Pikante Kürbiscremesuppe

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

oder in unserem neuen *Genuß*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH
Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland