

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Fünf raffinierte Tapas-Ideen mit

Röstpaprika



PAPRIKA-INGWER-CURRY SUPPE

Zutaten für 4 Personen

Paprika-Ingwer-Curry Suppe

1-2 rote Paprika, ca. 350 g Frucht-
fleisch (ersatzweise Röstpaprika aus
dem Glas)
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
2 Lorbeerblätter
600 ml Geflügelbrühe
2 Knoblauchzehen
100 ml Crème fraîche
2 TL Ingwer frisch gerieben (ersatz-
weise Ingwerpulver)
2 TL Curry
1 Zitrone
Piment d'Espelette (ersatzweise
Chilipulver pikant)
Salz, Pfeffer

Ausserdem

glatte Petersilie
Chilifäden

Zubereitung

Paprika-Ingwer-Curry Suppe

1 Paprikaschoten waschen, gut trocknen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C solange backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Backofen nehmen und unter einem feuchten Tuch oder in einer Plastiktüte 5 Minuten schwitzen lassen, damit sich die Haut besser abziehen lässt. Die Schoten pellen, Stängelansätze entfernen und halbieren. Scheidewände und Samen entfernen und die Paprikahälften in grobe Stücke teilen.
2 Die Schalotte schälen, fein würfeln und in Olivenöl ohne zu bräunen glasig andünsten. Paprika, Zucker und Lorbeer zufügen. Geflügelbrühe angiessen, fein gehackten Knoblauch in die Suppe geben und 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Lorbeerblätter entfernen und die Suppe fein pürieren.
3 Mit dem Schneebeesen Crème fraîche, Ingwer und Curry in die Suppe einrühren und nochmals 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und anrichten

Die Suppe in vorgewärmte heisse Teller verteilen. Mit gezupften Petersilienblättchen und Chilifäden garnieren.



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

Röstpaprika rot
2 Gläser, 2 x 450 g
Nr. 368Y02
Fr. 19,95



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



Curry aus Madras
Nr. 029Z17
Fr. 12,95



RÖSTPAPRIKA-ZIEGENKÄSE-CREME MIT SCHINKENKRUSTELN

Zutaten für 4 Personen

Röstpaprika-Ziegenkäse-Creme

2 gelbe Paprika, ca. 350 g Fruchtfleisch (ersatzweise Röstpaprika aus dem Glas)
1 Stange Lauch, nur das Weisse
1 EL Butter
½ TL Zucker
1 Knoblauchzehe
50 ml Weisswein
250 ml Geflügelfond
2-3 EL Crème fraîche
50 g Ziegenkäse
Salz, Pfeffer

Schinkenkrusteln

4 schmale Streifen luftgetrockneter Schinken

Ausserdem

Minzblättchen

Zubereitung

Röstpaprika-Ziegenkäse-Creme

1 Den Backofen auf 220 °C vorheizen und die gewaschenen und abgetrockneten Paprikaschoten im vorgeheizten Ofen backen. Sobald die Haut schwarze Blasen wirft, diese aus dem Ofen nehmen. In eine Plastiktüte geben oder mit einem feuchten Tuch bedecken und 5 Minuten schwitzen lassen. Danach lässt sich die Haut der Paprikaschoten besser abziehen. Paprikas schälen, die Stängelansätze ausschneiden und halbieren. Scheidewände und Samen entfernen und die Paprikahälften in grobe Stücke teilen.
2 Lauch putzen und nur das Weisse in dünne Ringe schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und den Lauch mit dem Zucker darin ohne zu bräunen hell andünsten. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Paprikafruchtfleisch zufügen. Zwei Minuten andünsten. Weisswein und Geflügelfond zufügen. Aufkochen und 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
3 Crème fraîche und Ziegenkäse einrühren. Mit dem Mixstab pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schinkenkrusteln

1 Schinkenstreifen zwischen Backpapier auf ein Backblech legen. Mit einem Topf beschweren, damit die Schinkenstreifen ihre flache Form behalten. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C in 20 Minuten knusprig backen.

Fertigstellen und anrichten

Die Paprika-Ziegenkäse-Creme in Vorspeisengläser füllen und mit Schinkenkrusteln und Minzblättchen garnieren.



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

Röstpaprika gelb
2 Gläser, 2 x 450 g
Nr. 368Y01
Fr. 19,95



Knoblauch-Hacker
Nr. 068C03
Fr. 24,95



Vario-Pürierstab
mit Kartoffelstampfer
und Aufsatz-Mixer
Nr. 386G015
Fr. 109,95



SPANISCHE TAPA „ZORONGOLLO“ RÖSTPAPRIKA-SALAT

Zutaten für 4 Personen

Spanische Tapa „Zorongollo“

3 rote Paprika (ersatzweise Röstpaprika aus dem Glas)
Olivenöl
2 Tomaten
1 milde weisse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Sherryessig (ersatzweise Weissweinessig)
Salz
2 Eier
150 g weisser Thunfisch aus dem Glas

Ausserdem

einige bunte Salatblättchen
glatte Petersilie

Zubereitung

Spanische Tapa „Zorongollo“

1 Paprikaschoten waschen, trocknen und in einer ofenfesten Form in den Backofen stellen. Ein wenig Olivenöl über jede Schote träufeln. Aus den Tomaten die Stängelansätze herausschneiden und auf der gegenüberliegenden Seite mit dem Messer die Haut kreuzweise einschneiden. In Aluminiumfolie mit der glänzenden Seite nach innen einwickeln und ebenfalls in den Ofen setzen. Den Backofen auf 180 °C erwärmen. Nach etwa 30 Minuten sollte der Paprika gar sein. Mit einer Nadel oder einem spitzen Messer die Garprobe machen.
2 Paprikaschoten abkühlen lassen, dann die Haut abziehen und die Stängelansätze herausschneiden. Die Schoten längs halbieren, Scheidewände und Samen entfernen. Alle Hälften noch einmal längs teilen, dann quer in etwa 1 cm dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Stifte teilen. Tomaten pellen, entkernen und mit einer geschälten Knoblauchzehe im Mixer pürieren. Das Püree und die Zwiebelstifte mit den Paprikastreifen in einer Schale mischen.
3 Die zweite Knoblauchzehe fein hacken und mit 3 EL Olivenöl, Sherryessig und Salz zu einer Vinaigrette verrühren. Paprikastreifen mit der Vinaigrette mischen und eine Stunde durchziehen lassen. Die Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken und pellen. Thunfisch in ein Sieb geben, damit das Einlege-Öl aus dem Glas vollständig abläuft.

Fertigstellen und anrichten

Einige Salatblättchen auf Vorspeiseteller verteilen. Mit Hilfe eines Vorspeiserings den Paprikasalat als kreisförmiges Türmchen in die Mitte setzen. Die Eier in 8 nicht zu kleine Teile schneiden und mit einigen Stücken Thunfisch auf jeden Paprikasalat setzen. Etwas fein gehackte Petersilie darüber streuen.



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

Röstpaprika rot
2 Gläser, 2 x 450 g
Nr. 368Y02
Fr. 19,95



Weisser Angelthunfisch
Glas à 227 g
Nr. 627Q01
Fr. 19,95



Sherry-Essig
Nr. 065F07
Fr. 14,95



ANTIPASTI „PEPERONI GRIGLIATI“

Zutaten für 4 Personen

Antipasti „Peperoni grigliati“

1 rote und gelbe Paprikaschote (ersatzweise Röstpaprika aus dem Glas)
Knoblauch
Olivenöl
Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer
Oregano

Ausserdem

Schwarze Oliven mit Kern
½ Bund Basilikum
grobes italienisches Weissbrot

Zubereitung

Antipasti „Peperoni grigliati“

1 Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die gewaschenen und abgetrockneten Paprikaschoten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, in eine Plastiktüte geben oder mit einem feuchten Tuch bedecken und 5 Minuten schwitzen lassen. Nun lässt sich die Haut der Paprikaschoten besser abziehen.
2 Nach dem Schälen die Stängelansätze herausschneiden. Paprikas halbieren, Scheidewände und Samen entfernen. Die Paprikahälften längs in Streifen und diese diagonal in 3 bis 4 cm lange Stücke teilen.
3 Knoblauch schälen, in hauchdünne Scheibchen schneiden und zu den gelben und roten Paprikastückchen geben. Olivenöl und Aceto Balsamico darüber träufeln. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Gut mischen und zugedeckt durchziehen lassen.

Fertigstellen und anrichten

Falls die fertigen Peperoni aus dem Kühlschrank kommen, diese auf Zimmertemperatur erwärmen. Auf Vorspeiseteller verteilen. Mit schwarzen Oliven und einigen Basilikum-Blättchen garnieren. Grobes italienisches Weissbrot dazu reichen.



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

Röstpaprika
2 Gläser, 1 x rot,
1 x gelb, je 450 g
Nr. 368Y03
Fr. 19,95



Aceto Balsamico di Modena
250 ml in
Geschenkdose,
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
Fr. 22,95



**Klarsichtdeckel-Arbeits-
schüsseln** 3-tlg.
Nr. 585B04
Fr. 149,95



ANTIPASTI „INVOLTINI DI PEPERONI“ MIT ZIEGENKÄSE UND THUNFISCHCREME

Zutaten für 4 Personen

Antipasti „Involtini di peperoni“

1 rote und gelbe Paprikaschote (ersatzweise Röstpaprika aus dem Glas)
150 g Ziegenkäse
2 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
150 g weisser Thunfisch aus dem Glas
Salz, Pfeffer
1-2 EL Crème fraîche
1 Ei Zitronensaft
1 EL Kapern

Ausserdem

Schnittlauch
Kräuterblättchen

Zubereitung

Antipasti „Involtini di peperoni“

1 Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die gewaschenen und abgetrockneten Paprikaschoten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, in eine Plastiktüte geben oder mit einem feuchten Tuch bedecken und 5 Minuten schwitzen lassen. Nun lässt sich die Haut der Paprikaschoten besser abziehen. Nach dem Schälen die Stängelansätze herausschneiden. Paprikas halbieren, Scheidewände und Samen entfernen. Die Paprikahälften längs in drei breite Streifen teilen.
2 Für die Ziegenkäsefüllung den Käse mit der Gabel zerkleinern. Mit dem Olivenöl zu einer cremigen Masse verarbeiten und das in Röllchen geschnittene Schnittlauch unterheben. In Portionen teilen und jeweils mit einem Paprikastreifen umwickeln.
3 Abgetropften Thunfisch mit Salz und Pfeffer gewürzt in den Mixer geben. Crème fraîche und Zitronensaft zufügen und pürieren. Kapern unter die fertige Creme mischen. In Portionen teilen und jeweils mit einem Paprikastreifen umwickeln.

Fertigstellen und anrichten

Einige Schnittlauchhalme wenige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und sofort eiskalt abschrecken, damit sie sich besser binden lassen. Um jedes gefüllte Röllchen dekorativ einen Schnittlauchhalm binden. Aufrecht auf Vorspeiseteller stellen und mit Schnittlauchröllchen und Kräuterblättchen garnieren.



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

Röstpaprika
2 Gläser, 1 x rot,
1 x gelb, je 450 g
Nr. 368Y03
Fr. 19,95



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



KitchenAid Mini-Food-Processor rot
Nr. 047M03SR
Fr. 99,95



PROBIEREN SIE AUCH



Drei Amuse-Bouches
mit Pancetta



Garnelen auf
Avocado-Orangen-Salat



Jakobsmuscheln auf Limetten-Va-
nille-Sauce mit Ingwer-Julienne



Kürbisravioli in Kürbis-Amaret-
to-Sauce mit Schinkenkrusteln



Mangold-Strudel mit
Pesto Rosso



Ziegenkäse-Feigen-
Quiche



Fingerfood
mit geräucherten Garnelen



Karamellierter Trüffelhonig-Zie-
genkäse auf Tomatengelee



Dreierlei
Gemüse-Crostini

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.ch