

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 30

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Fruchtig-Feine

Agrimetto-Rezepte

LACHS-SPARGELPÄCKCHEN MIT KIRSCHTOMATEN UND AGRIMETTO

Zutaten für 4 Personen

Lachs-Spargelpäckchen mit Kirschtomaten und Agrimetto

1,5 kg weißer Spargel
Salz, Pfeffer
Zucker
1 Bio-Zitrone
16 Kirschtomaten
50 g Butter
500 g Lachsfilet
4 TL Butter

Außerdem

Kochpergament
Küchengarn
4 EL Agrimetto
glatte Petersilie

Zubereitung

Lachs-Spargelpäckchen mit Kirschtomaten und Agrimetto

- 1 Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Auf 4 Kochpergamentstücke von etwa 30 cm Länge verteilen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Von einer Hälfte der Bio-Zitrone die Schale fein abreiben und über den Spargel streuen. Kirschtomaten waschen, halbieren und zum Spargel geben. Butterflöckchen darauf verteilen.
- 2 Das Fischfilet waschen, trocknen und sorgfältig von Haut, Gräten und dem dunkelgrauen Fett befreien, das sich zwischen Haut und Fischfilet befindet. Einmal längs in zwei längliche Stücke teilen. Die beiden Stücke quer in etwa 2,5 cm breite Tranchen aufschneiden. Lachstranchen mit Salz und Pfeffer gewürzt auf den Spargel setzen.
- 3 Das Kochpergament zusammenfalten. Die Enden wie ein Bonbonpapier etwas zusammendrehen und mit einem Stückchen Küchengarn verschließen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 20 Minuten garen.

Fertigstellen und Anrichten

Lachs-Spargelpäckchen auf vorgewärmte heiße Teller setzen. Die Päckchen öffnen und Agrimetto darüber träufeln. Einen Teil der Petersilie hacken und über Lachs und Spargel streuen. Mit den restlichen Petersilienblättchen garnieren.



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

Küchengarn in Edelstahlbox
Ø 7 cm, 7,5 cm hoch
Nr. 123W03
18,95 €



Agrimetto aus Sizilien
250 ml Flasche
Nr. 200C03
22,95 €



Rundklingen-Spargelschäler
Nr. 941G01
15,95 €



ROHER SPARGELSALAT MIT AGRIMETTO UND FRITTIERTEM EI

Zutaten für 4 Personen

Roher Spargelsalat mit Agrimetto und frittiertem Ei

10 Stangen Spargel weiß und grün
1 Bund Rucola
1 Bund Radieschen
1 EL weißer Aceto Balsamico
3 EL Agrimetto
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch
Kerbelblättchen
5 Eier
2 EL Mehl
2 EL Semmelbrösel

Außerdem Fritteuse

Zubereitung

Roher Spargelsalat mit Agrimetto und frittiertem Ei

1 Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel ganz, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Spargel mit dem Sparschäler diagonal in ovale, hauchdünne, etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Rucola waschen und trocknen.
2 Aceto Balsamico, Agrimetto, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Schalotte und Knoblauch sehr fein hacken. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, Kerbelblättchen zupfen. Schalotte, Knoblauch und die Kräuter in die Vinaigrette geben und mit Rucola und Spargel mischen.
3 Vier Eier oben und unten einstechen. Knapp vier Minuten kochen, sofort eiskalt abschrecken und vorsichtig pellen. Zuerst mit Mehl einstäuben, in verquirltem Ei wenden und mit Semmelbröseln panieren. In heißem Fett zwei Minuten frittieren.

Fertigstellen und Anrichten

Spargelsalat auf Tellern anrichten. Ein frittiertes Ei in die Mitte setzen und ein wenig öffnen, sodass der noch leicht flüssig Dotter ein wenig austritt.



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

Agrimetto aus Sizilien

250 ml Flasche
Nr. 200C03
22,95 €



Panierschalen

Zum Panieren, Marinieren und Portionieren
Nr. 063U19
24,95 €



Mini-Fritteuse

Ideal für 2-3
Portionen
Nr. 228Z01
49,95 €



WARMER ARTISCHOCKENSALAT MIT AGRIMETTO-VINAIGRETTE UND GARNELENSPIESSEN

Zutaten für 4 Personen

Warmer Artischockensalat mit Agrimetto-Vinaigrette und Garnelenspiessen

Artischocken

12 kleine runde Artischocken
1 Zitrone

Vinaigrette

3 EL Agrimetto
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie

Garnelenspieße

12 Riesengarnelen
Mehl
1 Ei
Holzspieße
Olivenöl

Zubereitung

Warmer Artischockensalat mit Agrimetto-Vinaigrette und Garnelenspiessen

Artischocken

1 Etwa ein Drittel der harten äußeren Artischockenblätter entfernen. Dicke fleischige Stiele an der Artischocke belassen und wie Spargel schälen. Dünne und holzige Stiele aus dem Boden herausbrechen. Von den restlichen Blättern den harten oberen Teil abschneiden. Die Bödenschalen und mit dem Schälmesser glätten.
2 Artischocken längs halbieren und mit einem Teelöffel das Heu entfernen. Alle Artischockenhälften nochmals teilen und sofort in Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.
3 Sobald alle Artischockenviertel vorbereitet sind, das Zitronenwasser abgießen. Im Dämpfeinsatz eines Topfes oder im Dampfgarer die Artischocken in Wasserdampf knapp al dente garen.

Vinaigrette

1 Agrimetto mit Salz und Pfeffer verrühren, bis sich die Salzkristalle aufgelöst haben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und untermischen. Alles zu einer Vinaigrette verrühren.
2 Petersilie waschen, trocknen und die gezupften Blättchen fein hacken.

Garnelenspieße

1 Von den Garnelen den Kopf abdrehen. Das Schwanzteil schälen und vom Rücken den dunklen Darm entfernen. Garnelenschwänze waschen und trocken tupfen.
2 Mehl in einen tiefen Teller geben. Das Ei in einem zweiten tiefen Teller verquirlen. Die Garnelen erst in Mehl wälzen, das überschüssige Mehl abklopfen, dann in verquirltem Ei wenden.
3 Garnelen auf Holzspieße stecken und in reichlich heißem Olivenöl in einer Pfanne etwa 2 Minuten ausbacken.

Fertigstellen und Anrichten

Artischocken gut mit der Vinaigrette mischen. Den Artischockensalat auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreuen. Jeweils einen Garnelenspieß dazu anrichten.



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

Gemüse garen im Dämpfeinsatz

Passt sich unterschiedliche Topfgrößen an
Nr. 049F01
22,95 €



Knoblauch-Mandoline

Fingerschutz sorgt für sicheres Hobeln
Nr. 548Z04
19,95 €



Agrimetto aus Sizilien

250 ml Flasche
Nr. 200C03
22,95 €



HEILBUTT UNTER AGRIMETTO KRUSTE AUF SAFRAN FENCHEL

Zutaten für 4 Personen

Heilbutt unter Agrimetto Kruste auf Safran Fenchel

Safran Fenchel

2-3 Fenchel Knollen
250 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl
1 g Safranfäden
Salz, Pfeffer
12 Kirschtomaten

Heilbutt

2 Scheiben altbackenes Toastbrot
ohne Rinde
1 Bund glatte Petersilie
1 Limone
50 g Butter
2 EL Agrimetto
Salz, Pfeffer
4 Heilbutt Filets, je 200 g ohne Haut

Außerdem Agrimetto

Zubereitung

Heilbutt unter Agrimetto Kruste auf Safran Fenchel

Safran Fenchel

1 Von den Fenchelknollen das Grün abscheiden, waschen, fein hacken und aufbewahren. Den geputzten Fenchel längs halbieren und den Strunk v-förmig herauschneiden. Fenchelhälften quer zur Faser in dünne Streifen aufschneiden. In wenig Gemüsefond, Olivenöl und Safran knapp gar dünsten. Der Fenchel soll noch Biss haben und die Brühe ganz verdampft sein. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten waschen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 8 Minuten backen.

Heilbutt

1 Weißbrot durch einen Metallseihier zum sogenannten „mie de pain“ reiben. Die gezupften Petersilienblättchen fein hacken. Limone mit kochendem Wasser waschen und die Schale abreiben.
2 Geriebene Weißbrot mit Petersilie, geriebener Limonenschale, Butter und Agrimetto im Mixer zu einer Paste mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paste zwischen Klarsichtfolie mit der Küchenrolle dünn ausrollen und im Tiefkühlfach fest werden lassen.
3 Fischfilets waschen und trocknen. Agrimetto Kruste in passende Stücke teilen und die Fischfilets damit belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 10 Minuten backen.

Fertigstellen und Anrichten

Safran Fenchel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Heilbutt Filets daraufsetzen und mit Agrimetto beträufeln. Kirschtomaten zufügen und mit Fenchelgrün garnieren.



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

Gemüsefond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 15U01
11,95 €



Agrimetto aus Sizilien
250 ml Flasche
Nr. 200C03
22,95 €



Safran
Edle Gewürz-Rarität
aus Spanien
Nr. 22H01
9,95 €



SEEZUNGEN LANGUSTINEN RÖLLCHEN AUF AGRIMETTO ZITRONEN RISOTTO

Zutaten für 4 Personen

Seezungen Langustinen Röllchen auf Agrimetto Zitronen Risotto

Seezungen Röllchen

1 Seezunge, (4 Seezungenfilets)
4 Langustinen, (Kaisergranat)
500 ml Fischfond
200 ml Weißwein

Agrimetto Zitronen Risotto

1 Schalotte
3 EL Olivenöl
250 g Risotto Reis
(Vialone Nano oder Arborio)
100 ml Weißwein
1 Bio Zitrone
Salz, Pfeffer
2 EL Butter

Außerdem

Holz Zahnstocher
Agrimetto
½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Seezungen Langustinen Röllchen auf Agrimetto Zitronen Risotto

Seezungenröllchen

1 Die Haut der Seezunge abziehen. Die 4 Filets auslösen, waschen trocknen und unter Klarsichtfolie leicht flach drücken. Von den Langustinen die Köpfe abdrehen, säubern, in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren und für die Garnitur beiseitelegen. Langustinen Schwänze mit der Küchenschere über den Rücken aufschneiden und aus der Schale lösen. Den dunklen über den Rücken laufenden Darm entfernen.

2 Auf die Hautseite der Seezungenfilets jeweils einen ausgelösten Langustinen Schwanz legen. Fest zusammenrollen und mit einem Holz Zahnstocher fixieren. Fischfond und Weißwein aufkochen. Seezungenröllchen einlegen und bei etwa 90 °C unter dem Siedepunkt 10 Minuten pochieren. Aus dem Fond nehmen und zugedeckt warmhalten. Pochier Fond für den Risotto heiß halten.

Agrimetto Zitronen Risotto

1 Die fein gehackte Schalotte in Olivenöl ohne zu bräunen glasig dünsten. Risotto Reis zufügen und unter Rühren glasig werden lassen. Mit 100 ml Weißwein ablöschen, den Saft und die abgeriebene Schale der Zitrone zufügen. Sobald der Wein verdampft ist, den heißen Pochier Fond zugeben. Auf mittlerer Flamme insgesamt 18 Minuten kochen. Gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt.

2 Der fertige Risotto soll eine cremig flüssige Konsistenz haben. Falls er zu trocken wird, etwas Flüssigkeit zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter in kleinen Stücken unterheben. Den Risotto 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Risotto auf vorgewärmte heiße Teller geben, Seezungenröllchen zufügen und die blanchierten Langustinen Köpfe dekorativ dazu anordnen. Agrimetto über den Reis träufeln und mit Petersilienblättchen garnieren.



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

Fischfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04
11,95 €



Risottoreis Arborio

1kg
Nr. 407P01
8,95 €



Agrimetto aus Sizilien

250 ml Flasche
Nr. 200C03
22,95 €



GRÜNER SPARGEL MIT PARMESAN

Zutaten für 4 Personen

Grüner Spargel mit Parmesan

16-20 Stangen grüner Spargel
Salz
1 TL Zucker
Saft von ½ Zitrone
1 Bund Rucola
Salz, Pfeffer
Agrimetto
1 Stück Parmesan

Außerdem

Ein feiner Küchenhobel

Zubereitung

Grüner Spargel mit Parmesan

- 1 Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die Spargelstangen auf gleiche Länge kürzen.
- 2 Ausreichend Wasser mit Salz (10 g/Liter), Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen. Den Spargel darin in etwa 5 Minuten al dente kochen. Mit einem Messer die Garprobe machen. Sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und auf einem Tuch trocknen.
- 3 1 Bund Rucola waschen und gut trocknen.

Fertigstellen und Anrichten

Rucola auf Teller verteilen und die Spargelstangen darauf anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig mit Agrimetto beträufeln. Parmesanspäne über Salat und Spargel hobeln.



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

Agrimetto aus Sizilien

250 ml Flasche
Nr. 200C03
22,95 €



Echter Rohmilch-Parmesan

Nr. 148U03
6,50 € / 100
Gramm



Parmesanreibe

schneidet und
hobelt mit super-
scharfen Wechsel-
Einsatzscheiben
Nr. 181H01
29,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Mandarinen Linguine >



Warmer Zucchini-
nudel-Spargel-
Salat mit Zitronen-
butter >



Königs-
krabben auf Avocado-
Orangen-
Salat >



Gratinierter Ziegenfrischkäse auf
Rucola-Birnensalat >



Spargelschaum-
Salat >



In Mandarinenöl gebratenes Dora-
denfilet auf Mandarinen
Risotto >



Chili-Tagliolini mit Avocado
und Garnelen >



Meeresfrüchte auf Mandari-
nen-Mayonnaisen Salat >



Seeteufel mit Salz-
zitrone-Pinien-
kern-
kruste mit ausgebackenen Zucchini >

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