

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  
Fr. 29,95



**Agrimetto aus Sizilien**  
250 ml Flasche  
Nr. 200C03  
Fr. 34,95



**Rundklingen-Spargelschäler**  
Nr. 941G01  
Fr. 19,95



# 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  
Fr. 34,95



#### Panierschalen

Schnell und sauber  
panieren, marinieren  
und portionieren  
Nr. 063U19  
Fr. 37,95



#### Mini-Fritteuse

Ideal für 2-3  
Portionen  
Nr. 228Z01S  
Fr. 74,95



# 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  
Fr. 34,95



#### Knoblauch-Mandoline

Fingerschutz sorgt für sicheres Hobeln  
Nr. 548Z04  
Fr. 29,95



#### Agrimetto aus Sizilien

250 ml Flasche  
Nr. 200C03  
Fr. 34,95



# 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 Metallseier zum sogenannten „mie de pain“ reiben. Die geputzten Petersilienblättchen fein hacken. Limone mit kochendem Wasser waschen und die Schale abreiben.  
**2** Geriebenes 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  
Fr. 15,95



**Agrimetto aus Sizilien**  
250 ml Flasche  
Nr. 200C03  
Fr. 34,95



**Safran**  
Edle Gewürz-Rarität  
aus Spanien  
Nr. 22H01  
Fr. 14,95



# 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  
Fr. 15,95



**Risottoreis Arborio**  
1kg  
Nr. 407P01  
Fr. 14,95



**Agrimetto aus Sizilien**  
250 ml Flasche  
Nr. 200C03  
Fr. 34,95



## 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  
Fr. 34,95



#### Echter Rohmilch-Parmesan

Nr. 148U03  
Fr. 10,95 /  
100 Gramm



#### Parmesanreibe

schneidet und  
hobelt mit super-  
scharfen Wechsel-  
Einsatzscheiben  
Nr. 181H01  
Fr. 36,95



# PROBIEREN SIE AUCH



Mandarinen Linguine >



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



Königs-  
krabben auf Avocado-  
Orangen-Salat >



Gratinierter Ziegen-  
frischkäse auf  
Rucola-Birnensalat >



Spargel-  
schaum-Salat >



In Mandari-  
nenöl gebratenes Dor-  
adenfilet auf Mandari-  
nen Risotto >



Chili-  
Tagliolini mit Avocado  
und Garnelen >



Meeres-  
früchte auf Mandari-  
nen-Mayonnaisen Salat >



Seeteufel mit Salz-  
zitrone-Pinien-  
kerne mit ausgebackenen  
Zucchini >

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