

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 36

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Pfannkuchen &
Crêpes

„GALETTES BRETONNES“ – BRETONISCHE BUCHWEIZEN-PFANNKUCHEN

Zutaten für 4 Personen (8 Galettes) Zubereitung

Pfannkuchen

25 g Butter, geschmolzen
125 g Buchweizenmehl
1 Ei
100 ml Milch
150 ml Wasser
Salz

Füllung

250 g gekochter Schinken
in Scheiben
100 g Gruyère, frisch gerieben
8 Eier
Pfeffer

Außerdem

geklärte Butter (Butterschmalz)
Strauchtomaten
gemischte Salatblättchen
Vinaigrette

1 Geschmolzene Butter mit gesiebtm Mehl, Ei, Milch und eiskaltem Wasser verrühren. Salzen und mindestens eine Stunde zugedeckt ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne mit geklärter Butter dünn einfetten. Teig zufügen und durch Schwenken oder mithilfe eines Crêpes-Teigschiebers hauchdünn verteilen.

2 Sobald sich die Ränder vom Pfannenboden lösen, Pfannkuchen mithilfe eines gefetteten Deckels, besser mit einer Wendepfanne, wenden. Gekochten Schinken in Streifen und ein aufgeschlagenes Ei in die Mitte geben und stocken lassen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und geriebenen Käse darüberstreuen. Die Ränder von allen 4 Seiten etwas umschlagen, sodass eine quadratische Form entsteht. Fertige Galettes im Backofen bei 60 °C warm halten.

Fertigstellen und Anrichten

Galettes auf heiße vorgewärmte Teller setzen. Mit halbierten Strauchtomaten und in Vinaigrette angemachten Salatblättchen garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen
Nr. 024U01
Fr. 159,95



Profi-Mittelreibe

Schnelles und sicheres Arbeiten
Nr. 329F04
Fr. 59,95



Rostfreie Solinger Schälmesser

Superscharf und fein geschliffen
Nr. 027L01
Fr. 13,95



GEFÜLLTE PILZPFANNKUCHEN

Zutaten für 4 Personen

Pilzfüllung

400 g feste, kleine Champignons
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
200 ml Crème fraîche
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone

Pfannkuchen

2 Eier, 1 Eigelb
120 g Mehl
250 ml Milch
50 ml Crème fraîche
1 kräftige Prise Salz
Butter

Außerdem

1 Bund glatte Petersilie
kernlose weiße Weintrauben (ersatzweise Trauben halbieren und entkernen)
Walnusskerne

Zubereitung

Pilzfüllung

1 Champignons putzen und trockene Stielenden abschneiden. Stark verschmutzte Champignons ganz kurz waschen und sofort in einem Küchentuch trocknen, damit sie sich nicht mit Wasser vollsaugen. Champignons teilen oder vierteln. Einige kleine Champignons für die Dekoration im Ganzen verwenden.
2 In einer großen Pfanne, in der alle Pilze nebeneinander Platz haben, die Champignons in der Olivenöl-Buttermischung auf großer Flamme kräftig anbraten. Sobald die Feuchtigkeit verdampft ist, solange braten, bis die Pilze leicht gebräunt sind. Crème fraîche und die fein gehackten Knoblauchzehen zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und sämig einkochen. Einige kleine Champignons für die Dekoration beiseitestellen, restliche Füllung warm halten.

Pfannkuchen

1 Alle Zutaten bis auf die Butter zu einem homogenen Teig mischen und mindestens eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne leicht mit Butter einfetten und heiß werden lassen. Nur so viel Teig in die Pfanne geben, dass er bis zum Rand verläuft. Wenn er an der Oberfläche fest wird, mithilfe eines ebenfalls leicht mit Butter eingefetteten Deckels, besser mit einer Wendepfanne, wenden.

Fertigstellen und Anrichten

Einige ganze Petersilienblättchen für die Garnitur zurückbehalten, den Rest frisch gehackt unter die Pilzfüllung heben. Etwas Füllung in jeden Pfannkuchen geben, aufrollen und auf vorgewärmte heiße Teller setzen. Mit einigen kleinen Champignons, halbierten Trauben, grob gehackten Walnusskernen und Petersilienblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Kleine Knoblauch-Mandoline

Kleine Knoblauch-Mandoline reibt, raspelt und schneidet
Nr. 548Z04
Fr. 29,95



Natives Olivenöl extra virgen

0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(33,27 CHF/1 l)



Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen
Nr. 024U01
Fr. 159,95



„CREPELLE“ – GEFÜLLTE ITALIENISCHE PFANNKUCHEN

**Zutaten für 4 Personen
(16 dünne Pfannkuchen)**

Tomatensauce

1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 Zweig Rosmarin, staubfein gehackt
1 Dose San Marzano Tomaten, 400 g
100 ml Weißwein
2 Lorbeerblätter
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer

Füllung

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
400 g TK Spinat
250 g Ricotta
3 EL Parmesan, frisch gerieben

Pfannkuchen

125 g Mehl
250 ml Milch
3 Eier
50 ml Crème fraîche
Salz
Olivenöl

Außerdem

Parmesan frisch gerieben
1 Kugel Mozzarella
Basilikum

Zubereitung

Tomatensauce

1 Schalotte und Knoblauchzehen pellen, fein würfeln und in Olivenöl ohne zu bräunen glasig andünsten. Zucker, sehr fein gehackten Rosmarin, San Marzano Tomaten, Weißwein, Lorbeerblätter und den Saft der halben Zitrone zufügen. 10 Minuten kräftig einkochen. Die Lorbeerblätter entfernen und die Sauce mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung

1 Zwiebel und Knoblauch pellen, fein würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Mit ausgedrücktem Spinat, Ricotta und dem Parmesan mischen.

Pfannkuchen

1 Gesiebtes Mehl mit Milch, Eiern, Crème fraîche und einer Prise Salz zu einem flüssigen Teig verrühren. Mindestens eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl heiß werden lassen. Nur so viel Teig in die Pfanne geben, dass er bis zum Rand leicht verläuft. Wenn er an der Oberfläche fest wird, mithilfe eines leicht eingefetteten Deckels, besser mit einer Wendepfanne, wenden. Etwas Füllung flach auf jedem Pfannkuchen verstreichen und diesen aufrollen.

Fertigstellen und Anrichten

Etwas Tomatensauce in eine Auflaufform geben. Aufgerollte Pfannkuchen nebeneinander hineinschieben und mit dem Rest der Tomatensauce überziehen. Mit Parmesan bestreuen und im Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) überbacken, bis der Parmesan schön gebräunt ist. Mit gewürfeltem Mozzarella und Basilikumblättchen auf heißen vorgewärmten Tellern anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

San Marzano Tomaten

Fast ausgestorbene Tomatenrarität
Nr. 086L07
Fr. 25,90
(14,71 CHF/1 kg)



Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen
Nr. 024U01
Fr. 159,95



Rohmilch-Parmesan

Nr. 148U03
10,95 CHF/100 g



AMERICAN PANCAKES

Zutaten für 4 Personen

150 g Mehl
125 ml Milch
50 g Zucker
2 Eier
50 g flüssige Butter
½ Vanilleschote
1 Prise Salz

Außerdem

Butter zum Ausbacken
8 EL Ahornsirup
Cranberrys aus dem Glas

Zubereitung

1 Das gesiebte Mehl mit Milch und einer Hälfte des Zuckers zu einem glatten Teig verrühren. Ein Ei und nur das Eigelb des zweiten Eis einrühren, das Eiweiß aufbewahren. Die flüssige Butter und das ausgekratzte Mark der halben Vanilleschote unterheben.

2 Das aufbewahrte Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker zufügen. Eischnee unter den flüssigen Teig heben. In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen und den Teig darin zu kleinen, etwas dickeren Pfannkuchen backen.

Fertigstellen und Anrichten

Pancakes auf Teller geben und mit Ahornsirup und Cranberrys anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Mulden-Pfanne

Perfekte Form durch eingelassene Mulden
Nr. 749H01
Fr. 89,95



KitchenAid Handmixer

Rührt enorm kraftvoll, spritzt nicht,
spart Energie
Nr. 724W01S
Fr. 159,95



Pancake-Macher

Genial einfach beidseitig gebräunte
Pfannkuchlein
backen
Nr. 988X02
Fr. 47,95



CALVADOS-APFEL-PFANNKUCHEN

Zutaten für 4 Personen

100 g Butter
180 ml Milch
10 g Vanillezucker
150 g Mehl
4 Eier
4 Äpfel
1 EL Zitronensaft
30 g Puderzucker
40 g Zucker
1 Prise Salz
geklärte Butter (Butterschmalz)

Außerdem

Butter
Zucker
100 ml Calvados
Puderzucker

Zubereitung

1 Butter schmelzen, leicht zu Nussbutter bräunen und ohne die abgesonderte Molke mit Milch, Vanillezucker und gesiebttem Mehl mischen. Eier trennen und die Eigelbe unter den Teig rühren. Eiweiß aufbewahren. Den Teig kräftig durcharbeiten und 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

2 Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz zu festem Eischnee aufschlagen. Zuerst ein Drittel, dann den Rest vorsichtig unter den Pfannkuchenteig heben.

3 In eine mit geklärter Butter gefettete beschichtete Pfanne (besser Wendepfanne) jeweils ein Viertel des Teiges geben. Darauf die Apfelscheiben kreisförmig überlappend anordnen. Solange backen, bis der Teig unten fest wird. Im oberen Teil der Wendepfanne auf einer zweiten Flamme jeweils etwas Butter mit wenig Zucker leicht karamellisieren lassen. Auf die untere Pfanne setzen und wenden. (Steht keine Wendepfanne zur Verfügung, den Pfannkuchen mithilfe eines Deckels wenden und Butter mit Zucker in derselben Pfanne karamellisieren, bevor man den Pfannkuchen mit der Apfelscheite nach unten wieder in die Pfanne gleiten lässt.)

4 Sobald die Apfelscheiben nach etwa 5 Minuten eine schöne Karamellfarbe erhalten haben, Pfannkuchen erneut wenden. Jeweils 2 EL Calvados über den Apfelpfannkuchen gießen und flambieren.

Fertigstellen und Anrichten

Pfannkuchen auf heiße vorgewärmte Teller geben und mit Puderzucker einstäuben.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Präzise Profi-Mandoline

Verarbeitet weiches oder hartes Obst und Gemüse
Nr. 010L02
Fr. 89,95



Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen
Nr. 024U01
Fr. 159,95



Professioneller Flambierbräuner

Stufenlos regulierbare Flamme
Nr. 251K02
Fr. 69,95



CRÊPES SUZETTE

Zutaten für 4 Personen

Crêpes

1 Bio Orange
30 g Zucker
100 g Mehl
3 Eier
150 ml Milch
50 ml Orangensaft
3 EL Grand Marnier Orangenlikör
1 Prise Salz
50 g Butter
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)

Füllung

4 Orangen
100 g Butter
1 TL Zucker
80 g Puderzucker
5 EL Grand Marnier

Außerdem

3 EL Grand Marnier
Pistazien

Zubereitung

Crêpes

1 Orangenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Abgeriebene Orangenschale mit dem Zucker mischen und mit gesiebttem Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Milch, Orangensaft, Grand Marnier zufügen und mit einer Prise Salz glatt verrühren. Butter schmelzen und ohne die weiße Molke unterheben. Teig zwei Stunden zugedeckt ruhen lassen.
2 Teig durch ein feines Sieb passieren. In einer beschichteten kleinen Pfanne oder Crêpes-Pfanne in geklärter Butter 8 hauchdünne Crêpes backen. Übereinander geschichtet beiseitestellen.

Füllung

1 Die Schale von zwei Orangen fein abreiben. Von allen Orangen mit dem Messer zuerst oben und unten eine Kappe abschneiden. Dann die dünne äußere Haut über den Orangenfilets abschälen. Mit dem Messer über einem Sieb die Orangenfilets einzeln aus den Häutchen lösen, dabei den austretenden Saft auffangen. Ausgelöste Orangenfilets und Saft aufbewahren.
2 Butter schaumig rühren. Abgeriebene Orangenzeste mit Zucker verrühren und mit Puderzucker und Grand Marnier unter die Butter mischen. Eine Hälfte dieser Orangenbutter beiseitestellen. Die zweite Hälfte Orangenbutter auf die erkalteten Crêpes verteilen und jeweils zu einem Dreieck zusammenfalten.

Fertigstellen und Anrichten

Restliche Orangenbutter in einer Pfanne schmelzen. Die gefalteten Crêpes darin mehrfach wenden und erwärmen. Grand Marnier darübergießen und flambieren. Crêpes auf Teller verteilen. In der Pfanne die aufbewahrten Orangenfilets mit dem Saft schnell erhitzen und über die Crêpes gießen. Mit Pistazien bestreuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen
Nr. 024U01
Fr. 159,95



Passiersieb

Rutschfestes Küchen- und Passiersieb
Nr. 108Z02727
Fr. 36,95

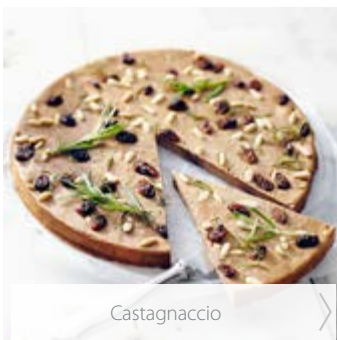
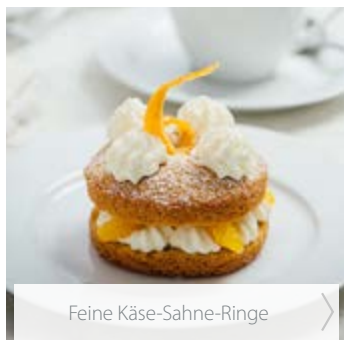
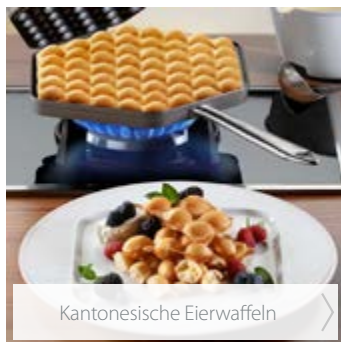
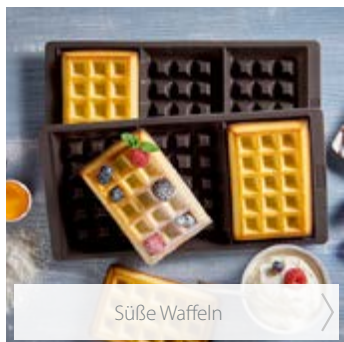


3-tlg. Set: Robuste Edelstahl-Arbeitsschüsseln

mit absolut dicht schließendem Klarsichtdeckel
Nr. 585B045
Fr. 149,95



PROBIEREN SIE AUCH



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