

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 gesiebttem 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  
99,95 €



#### Profi-Mittelreibe

Schnelles und sicheres Arbeiten  
Nr. 329F04  
39,95 €



#### Rostfreie Solinger Schälmesser

Superscharf und fein geschliffen  
Nr. 027L01  
8,95 €





# 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  
19,95 €



### Natives Olivenöl extra virgen

0,75 Liter Flasche  
Nr. 981H06  
21,95 €  
(€ 29,27/l)



### Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen  
Nr. 024U01  
99,95 €





# „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 hineinsetzen 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  
**13,95 €**  
(8,95 EUR/1 kg)



### Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen  
Nr. 024U01  
**99,95 €**



### Rohmilch-Parmesan

Nr. 148U03  
**6,50 €/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  
**59,95 €**



#### KitchenAid Handmixer

Rührt enorm kraftvoll, spritzt nicht,  
spart Energie  
Nr. 724W01  
**129,95 €**



#### Pancake-Macher

Genial einfach beidseitig gebräunte  
Pfannkuchlein  
backen  
Nr. 988X02  
**29,95 €**





# 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  
59,95 €



### Wendepfanne

Ober- und Unterpfanne als vollwertige Einzelpfannen  
Nr. 024U01  
99,95 €



### Professioneller Flambierbräuner

Stufenlos regulierbare Flamme  
Nr. 251K02  
49,95 €





# 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  
99,95 €



### Passiersieb

Rutschfestes Küchen- und Passiersieb  
Nr. 108Z02727  
24,95 €

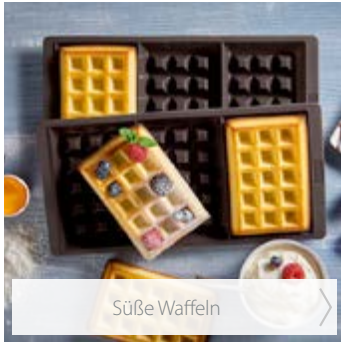


### 3-tlg. Set: Robuste Edelstahl-Arbeitsschüsseln

mit absolut dicht schließendem Klarsichtdeckel  
Nr. 585B04  
104,85 €



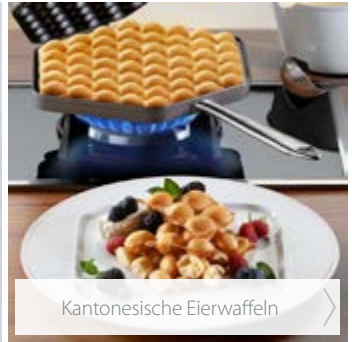
# PROBIEREN SIE AUCH



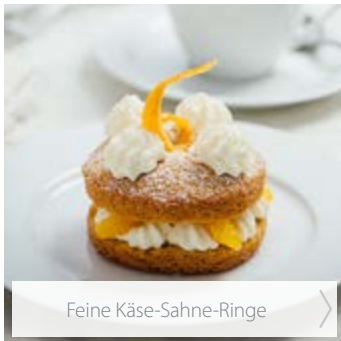
Süße Waffeln



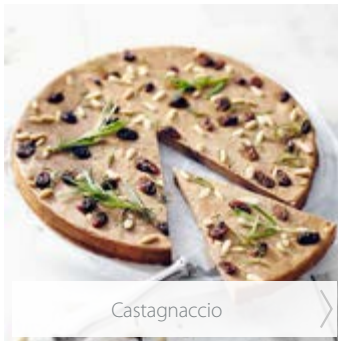
Herzhafter Waffelteig



Kantonesische Eierwaffeln



Feine Käse-Sahne-Ringe



Castagnaccio



Pancake-Törtchen mit Zimt-Rotweibirnen und Vanilleeis



Quiche-Lorraine



Zucchini-Spaghetti-Frittata auf Tomaten-Basilikum-Sauce



Perlzwiebel Tarte Tatin

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