

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 37

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Deutsche Küche de luxe

traditionell und lecker

LEIPZIGER ALLERLEI MIT FLUSSKREBSSEN

Zutaten für 4 Personen

Flusskrebse

20 frische Flusskrebse
Salz
1 kleines Sträußchen Dill
Milch

Krebssauce

2 Schalotten
1 Karotte
1 Stück Knollensellerie
2 EL Olivenöl
100 g Butter
1 TL Tomatenmark
2 EL Cognac
100 ml Weißwein
1 Dose geschälte Tomaten
(400 g San Marzano)
1 Lorbeerblatt
500 ml Geflügelfond
Thymian
Estragon
Salz, Pfeffer
200 ml Sahne

Gemüse

junge Gemüse nach Marktangebot, z. B. weißer und grüner Spargel, Romanesco, Kaiserschoten, Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, frische Erbsen, Sellerie ...
200 g Morcheln
1-2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Außerdem

frischer Kerbel

Zubereitung

Flusskrebse

1 Flusskrebse in sprudelnd kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) mit dem Dill 5 Minuten kochen. Abtropfen lassen, auslösen und den über den Rücken verlaufenden Darm entfernen. Das Krebsfleisch mit Milch bedeckt kühl stellen. Die gewaschenen Krebsskarkassen (Köpfe und Schalen) bei 80 °C im Ofen trocknen.

Krebssauce und Krebsbutter

1 Ofengetrocknete Krebsskarkassen mit dem geschälten, grob gewürfeltem Gemüse in der Olivenöl-Buttermischung anrösten. Tomatenmark unter das Gemüse mischen. Mit dem Cognac flambieren und mit Weißwein ablöschen. Zerkleinerte Dosentomaten, Lorbeerblatt und Fond zufügen.
2 Auf kleiner Flamme 30 Minuten köcheln. Nach 20 Minuten Kochzeit mit Thymian, Estragon und Pfeffer würzen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz abschmecken und im Kühlschrank erkalten lassen. Nach dem Erkalten die fest gewordene Krebsbutter von der Sauce abheben. Die Krebssauce mit der Sahne auffüllen und bei starker Hitze sämig reduzieren.

Gemüse

1 Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke teilen. Im Dünsteinsatz eines Topfes über Wasserdampf al dente gar dämpfen. Noch heiß in wenig Krebsbutter schwenken. Die gut gewaschenen Morcheln in Butter dünsten und zu den Gemüsen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Die Sauce aufkochen und die restliche Krebsbutter mit dem Pürierstab untermontieren. Das Gemüse mit den Morcheln auf vorgewärmte heiße Teller geben und die erwärmten Krebschwänze daraufsetzen. Mit der Sauce umgießen und mit reichlich Kerbelblättchen garnieren.



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

San Marzano Tomaten

Geschält und natürlich konserviert
6 Stück
Nr. 086L07
13,95 €



Natives Olivenöl extra virgen

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



Hagen Grote Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
11,95 €
(1,99 €/100 ml)



KÖNIGSBERGER KLOPSE

Zutaten für 4 Personen

Klopse

2 Schalotten
1 EL Butter
2 Scheiben Toastbrot, entrindet
4 Sardellenfilets
2 EL glatte Petersilie, gehackt
600 g Kalbfleisch, fein gehackt
1 Ei, 1 Eigelb
1 EL Dijon Senf
1 TL Macis Muskatblüte, ersatzweise Muskat
½ Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Pochier-Fond

1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
200 ml Weißwein
1,5 l Fleischbrühe

Kapernsauce

50 g Butter
2 EL Mehl
150 ml Milch
150 ml Sahne
120 g feine Kapern in Essig
2 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
Salz
1 TL Macis Muskatblüte, ersatzweise Muskat

Zubereitung

Klopse

1 Fein gewürfelte Schalotten in Butter 3 Minuten glasig dünsten und erkalten lassen. Toastbrot in Wasser einweichen, gut ausdrücken und fein zerkleinern. Sardellenfilets und Petersilienblättchen fein hacken. Alles mit dem gehackten Kalbfleisch, Ei, Eigelb und Senf gut mischen. Mit geriebener Macis Muskatblüte (ersatzweise Muskat), 1 TL abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Klopse formen.

Pochier-Fond

1 Zwiebel mit Nelkennägeln spicken und mit Lorbeerblatt, Weißwein und Fleischbrühe aufkochen. Die Klopse in den Pochier-Fond gleiten lassen. Ohne zu kochen erhitzen und bei 80–90 °C in 15–20 Minuten gar ziehen lassen.

Kapernsauce

1 Butter schmelzen, das Mehl einrühren und ohne zu bräunen kurz anschwitzen. Milch und Sahne zufügen. Mit dem Schneebesen beim Erhitzen so viel Pochier-Fond einrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. 8 Minuten ganz sanft köcheln lassen. Kapern, Zitronensaft und Zucker zufügen und 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Klopse auf vorgewärmte Teller geben und mit der Sauce überziehen. Als Beilage gehören Pellkartoffeln dazu.



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

Nachhaltig gefischte Sardellen

200 g (2 x 100 g Glas)
Nr. 943R04
12,95 €
(6,48 €/100 g)



Muskatblüte/ Macis aus Westindien

45 g
Nr. 029Z26
11,95 €
(26,56 €/100 g)



Gewürznelken aus Madagaskar

45 g
Nr. 029Z19
11,95 €
(26,56 €/1 kg)



SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Zutaten für 4 Personen

Füllung

200 g Rinderhackfleisch
2 El geklärte Butter (Butterschmalz)
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
Salz, Pfeffer
2 Scheiben altbackenes Toastbrot
1 Bund glatte Petersilie
2 Eigelbe
40 g Parmesan, frisch gerieben

Maultaschen

300 g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
½ TL Salz
1 Eiweiß zum Verkleben

Außerdem

1 Möhre
1 Stück Knollensellerie
1 Stange Lauch, nur das Weiße
1,2 l Gemüsebrühe
Schnittlauch

Zubereitung

Füllung

1 Das Hackfleisch in der geklärten Butter anbraten. Knoblauchzehen und Schalotte pellen. Fein hacken und zusammen mit dem Rinderhack gar dünsten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
2 Entrindetes Toastbrot im Metallseiherr zum sogenannten Mie de Pain reiben oder im Mixer fein zerkleinern. Petersilie zupfen und fein hacken. Mie de Pain mit Petersilie, Eigelb, Parmesan und angebratenem Hackfleisch gründlich vermischen.

Maultaschen

1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. In der Mulde mit einer Gabel Eier, Eigelb, Öl und Salz verrühren. Dann mit dem Mehl mischen, bis ein streuselähnlicher Teig entsteht. Kräftig mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei, falls erforderlich, ein wenig lauwarmes Wasser hinzufügen. In Klarsichtfolie eingewickelt eine Stunde ruhen lassen.
2 Den Teig in der Nudelmachine erst auf grober, dann auf mittlerer und schließlich auf feiner Stufe dünn ausrollen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen.
3 Einen halben Esslöffel Füllung auf jedes Teigstück geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen und vorsichtig enthaltene Luft herausdrücken. Die Ränder verkleben und mit einer Gabel fest verschließen, sodass ein schönes Muster entsteht.

Fertigstellen und Anrichten

Möhre, Sellerie und Lauch in möglichst winzige Würfelchen (brunoise) schneiden. Gemüsebrühe aufkochen, Gemüswürfel und Maultaschen zufügen. In der leicht siedenden Brühe in etwa 8 Minuten al dente garen. Maultaschen und Gemüswürfel mit der Brühe in vorgewärmte heiße Teller geben. Mit Schnittlauchröllchen anrichten.



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

Hagen Grote Gemüse-Consommés

intensive Aromenfülle
Nr. 306G03
8,95 €
(12,43 €/100 g)



Starker Vario-Pürierstab

5 Geschwindigkeitsstufen
Nr. 386G01
69,95 €



Raviolimacher

Ravioli exakt formen
Nr. 01H03
22,95 €



GRÜNKOHL MIT PINKEL

Zutaten für 4 Personen

1 kg Grünkohl
2 Zwiebeln
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)
2 TL Zucker
Salz, Pfeffer
½ TL Piment, zerstoßen
250 g Bauchspeck
Rinderbrühe
4 Mettwürste
1 Kartoffel
4 Pinkel (Grüzwurst)

Außerdem

8 kleine Kartoffeln
2 EL Butter
Salz
Senf, mittelscharf

Zubereitung

1 Grünkohl waschen, Blätter von den dicken Blattrippen streifen und in Wasser 3 Minuten kochen. Abgießen, eiskalt abschrecken und grob hacken. Zwiebeln pellen, fein hacken und in geklärter Butter ohne zu bräunen glasig andünsten. Zucker und Grünkohl zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen.
2 Gewürfelten Speck zufügen und den Kohl mit Brühe knapp bedeckt eine Stunde köcheln lassen. Mettwürste in Scheiben schneiden, die geschälte Kartoffel fein reiben und beides 20 Minuten vor Ende der Kochzeit unter den Kohl heben. Pinkel auf dem Kohl erhitzen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Kartoffelchen gar kochen, pellen und in Butter ringsherum braun braten. Mit Salz würzen. Grünkohl, Pinkel und Kartoffeln auf heißen Tellern anrichten. Senf getrennt dazu reichen.



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

Hagen Grote Rinder- Consommés

1 Glas à 720 ml
Nr. 306G02
8,95 €
(12,43 €/1l)



Senner-Butterschmalz

Hoch erhitzbar
Nr. 180P01
9,95 €
(3,98 €/100 g)



Piment aus Jamaica

43 g
Nr. 150E05
9,50 €
(22,09 €/100 g)



OCHSENSCHWANZRAGOUT MIT JUNGEM GEMÜSE

Zutaten für 4 Personen

Ochsenfleisch

1 großer Ochsenfleisch, ca. 1,5 kg
Salz, Pfeffer
Mehl
3 EL Traubenkernöl
3 Schalotten
2 Karotten
1 Stück Knoblauchsellerie
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
2 Nelkennägel
5 zerstoßene Pimentkörner
Rosmarin
Thymian

Gemüsebeilage

verschiedene Gemüse nach Marktangebot, beispielsweise jeweils 16 kleine Kartoffeln, kleine Karotten, kleine Zwiebeln, Sellerie, Kaiserschoten ...
1-2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Ochsenfleisch

1 Ochsenfleisch von allem Fett befreien und in den Gelenken in Scheiben teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in wenig Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abklopfen. Im heißen Öl in einem flachen Topf von allen Seiten braun anbraten. Schalotten, Karotten und Sellerie putzen. In grobe Stücke geteilt mit den ungeschälten Knoblauchzehen zum Ochsenfleisch geben und leicht anbraten.
2 Tomatenmark zufügen und alles kräftig durcharbeiten. Sobald das Tomatenmark am Boden ansetzt, mit einem kleinen Schuss Rotwein ablöschen. Den dabei entstehenden Bratsatz sofort mit einer Bratschaufel vom Boden schaben. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, bis der Rotwein verbraucht ist und eine schöne dunkle Saucenbasis entsteht. Lorbeer, Nelken, Piment, Rosmarin und Thymian zufügen. Mit kaltem Wasser auffüllen, sodass alles bedeckt ist. 3 Stunden zugedeckt leise köcheln.
3 Ochsenfleischstücke entnehmen, etwas abkühlen lassen und das Fleisch von den Knochen lösen. Den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren, erkalten lassen und sorgfältig entfetten. Die gewonnene Sauce auf 400 ml reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das ausgelöste Ochsenfleisch darin warm halten.

Gemüsebeilage

1 Die Gemüse putzen und in eine ähnlich große, gleichmäßig schöne Form schneiden. Von den Kaiserschoten vorhandene Fäden abziehen. In leicht gesalzenem Wasser (10 g Salz/Liter) knapp al dente garen. Sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Kartoffelchen gar kochen und pellen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Kartoffelchen in Butter ringsherum leicht braun braten. Das restliche Gemüse in einer Pfanne in Butter schwenken und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmor Sauce als Spiegel auf vorgewärmte heiße Teller geben. Das Ochsenfleischragout mit den Gemüsen darauf anordnen.



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

Hochraum-Pfanne

mit Gegengriff
und Deckel
Nr. 806F03
126,90 €



Lorbeer

aus der Türkei
5 g
Nr. 545Z01
6,95 €
(€ 139/100 g)



Solinger Schälmesser

rostfreier Klingenstahl
Nr. 027L01
8,95 €



HECHTKLÖSSCHEN AUF RIESLING-SAUERKRAUT

Zutaten für 4 Personen

Hechtklößchen

500 g Hechtfilet
1 Zitrone
2 Lorbeerblätter
Salz
1 Eigelb
200 ml Sahne

Riesling-Sauerkraut

400 g rohes Sauerkraut
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Möhren
1 säuerlicher Apfel (Boskop)
2 EL Gänseschmalz, ersatzweise Butter
2 Lorbeerblätter
Thymian
Majoran
2 Gewürznelken
4 Wacholderbeeren
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
500 ml Riesling

Außerdem

3 EL Butter
24 weiße Weintrauben

Zubereitung

Hechtklößchen

1 1 Fischfilet waschen, trocknen und in grobe Stücke schneiden. Mit der Sahne im Tiefkühlfach 15 Minuten vorkühlen. Einen Liter Wasser mit Zitronensaft und Lorbeerblättern einige Minuten zu einem Pochier-Fond aufkochen.
2 Das vorgekühlte Hechtfleisch salzen und im Mixer pürieren. Das Eigelb und die eiskalte Sahne zufügen und alles zu einer feinen Farce verarbeiten. Aus der Hechtfarce mit zwei vorher in Wasser getauchten Esslöffeln ovale Klößchen formen und in den Pochier-Fond gleiten lassen. Die Hechtklößchen im Pochier-Fond knapp unter dem Siedepunkt in 10 Minuten gar ziehen lassen.

Riesling-Sauerkraut

1 Sauerkraut in einem Seiher unter fließendem Wasser gut abspülen, bis die Flüssigkeit klar herausläuft. Zwiebeln und Knoblauchzehe pellen und in feine Würfelchen schneiden. Möhren und Apfel schälen und auf einer Reibe fein raspeln.
2 Schmalz oder Butter zerlassen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Möhren- und Apfelpinsel ohne zu bräunen andünsten. Das gut abgetropfte Sauerkraut, Lorbeerblätter, Thymian, Majoran, Gewürznelken und Wacholderbeeren zufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
3 Den Riesling zufügen, sodass das Sauerkraut gerade bedeckt ist. Auf kleiner Flamme zugedeckt eine Stunde kochen. Falls das Sauerkraut dabei zu trocken wird, ein wenig Riesling nachfüllen. Zum Schluss der Garzeit sollte die Flüssigkeit sirupartig eingekocht sein.

Fertigstellen und Anrichten

Die Butter schmelzen. Riesling-Sauerkraut auf vorgewärmte heiße Teller verteilen. Hechtklößchen daraufsetzen und mit etwas geschmolzener Butter übergießen. Mit halbierten, entkernten Trauben garnieren.

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

Gänseschmalz Elsässer Art

2 x 300 g
Nr. 058Z01
19,95 €
(3,33 €/100 g)



Starker Vario-Pürierstab

mit Aufsatz-Mixer
Nr. 386G01
69,95 €



Profi-Mandoline

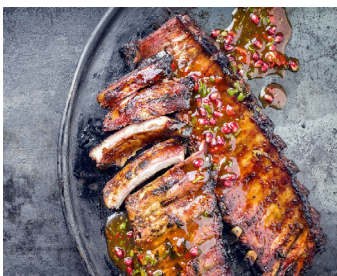
schneidet Scheiben, Stifte, Würfel
und Rauten
Nr. 010L02
59,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Maronen-Rahmsüppchen >



Kalbs-Spareribs >



Hähnchenbrust Cordon Bleu mit
Schwarzwurzel-Gratin >



Elsässer Baeckeoffe in Brotkruste >



Weißkohl mit Lachsfüllung >



Basilikum-Kartoffelsalat mit
Roastbeef >



Borschtsch in Brottschalen >



Spargelschaum-Salat >



Lachsforelle in Blätterteig mit
grüner Estragonensenf-Sauce >

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