

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 38

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Brunch

Vielfältige Köstlichkeiten
gemeinsam genießen

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES DER PERFEKTE BRUNCH - GANZ EINFACH

Ein Buffet voller frischer Köstlichkeiten – ein Brunch vereint das Beste aus zwei kulinarischen Welten: Frühstück und Mittagessen. Südhafte Süßspeisen und deftige Speisen feiern ein fröhliches Beisammensein auf dem Brunch-Buffet. Es gibt Brötchen und Müsli, aber auch warme Gerichte wie Quiche oder Suppen. Wir verraten Ihnen, wie man den perfekten Brunch vorbereitet.

So gelingt der perfekte Brunch

Brunch – die kulinarische Verbindung zwischen „Breakfast“ und „Lunch“ – ist wieder groß im Kommen. Ein freier Sonntag, ein reich gedeckter Tisch mit den unterschiedlichsten Spezialitäten und liebevoll zubereiteten Leckereien, die Liebsten an einem Tisch versammelt – das ist Lebensqualität pur.

Bei einem ausgiebigen Brunch gibt es so einige Dinge, die auf keinen Fall fehlen dürfen. Ein Glas Champagner natürlich, frisch gepresster Orangensaft, etwas Süßes wie Pancakes, Muffins oder French Toast, frisches Obst, verschiedene Käsesorten und luftgetrockneter Schinken. Auch gebeizter Lachs gehört zu einem ausgiebigen Brunch einfach dazu.

Wer bruncht, nimmt sich Zeit. Das Schöne am Brunchen ist das ungezwungene Beisammensein, das zeitlich ausgedehnte Schlemmen, das sich ohne Weiteres bis in den Nachmittag hineinziehen kann.

Wichtig: Die richtige Vorbereitung

Ein gelungener Brunch will gut geplant sein. Das fängt mit Einladungen an, geht über Deko und das Bereitstellen von ausreichend Stühlen, Besteck und Geschirr weiter und endet mit den Speisen selbst. Damit Sie nicht den Überblick verlieren, bereiten Sie alles so weit vor, dass Sie am Tag selbst nichts Organisatorisches mehr zu erledigen haben.

Große Auswahl an Brot und Brötchen

Sehr dekorativ sind Brötchenkränze, von denen sich jeder etwas abbrechen kann. Sie können auch Bagel anbieten – oder verschiedene Brotsorten: Helles, dunkles, feines, grobes, mit Körnern oder ohne. Überraschen Sie Ihre Gäste mit selbstgebackenen Brötchen.

Zum Brot gehört natürlich auch der entsprechende Belag. Neben einer Auswahl an Käse und Wurst können Sie ihre Gäste mit selbstgemachten Aufstrichen verwöhnen. Auch Marmelade und Honig gehören zum ausgiebigen Frühstück natürlich dazu. Und bestimmt gibt es auch Müslifans unter ihren Gästen.

Kein Brunch ohne Ei

Sie können sie gekocht, als Rühr- oder Spiegelei, als Omelett oder Frittata servieren, allerdings bedeutet das auch, dass Sie als Gastgeber viel Zeit am Herd verbringen müssen, denn Rührei, Spiegelei und Omelett schmecken am besten ganz frisch.

Ein Brunch-Buffet ist immer reichhaltig und abwechslungsreich. Achten Sie also darauf, dass sich nicht nur kalte und warme, sondern auch leichte und üppige Speisen die Waage halten. Überraschen Sie Ihre Gäste mit raffinierten Gemüsegerichten und feinen Salaten – sie sind eine ideale Ergänzung.

Ein bisschen Luxus gehört dazu

Eine Auswahl an frischem Fisch verleiht Ihrem Buffet eine ganz besondere Note. Vor allem Lachs ist bei vielen Brunch-Gästen sehr beliebt. Ob geräuchert oder raffiniert gebeizt – das ist Geschmackssache. Sehr ansprechend ist auch Sashimi – allerdings sollte man hier auf absolute Frische achten. Ein rosa gebratenes Roastbeef mit hauchdünn geschnittenen Zwiebelscheiben ergänzt Ihr Buffet perfekt!

Etwas Süßes für die Naschkatzen

Frischer Obstsalat mit Honig oder Ahornsirup angemacht, Crêpe, Waffeln oder Muffins – süße Leckereien runden das perfekte Brunch-Buffet ab.

Jetzt fehlen nur noch die passenden Getränke

Ein Glas Winzersekt, Champagner oder Cremant zum Anstoßen, frisch gebrühter Kaffee, Säfte, Smoothies und eine kleine Auswahl an Tee – damit machen Sie Ihre Gäste auf jeden Fall glücklich.



„POLLO TONNATO“ GEFLÜGELBRUST MIT THUNFISCHSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Thunfischsauce

2 Eier, mittlere Größe
150 g weißer Thunfisch
3 Sardellenfilets
75 ml Olivenöl
75 ml neutrales Pflanzenöl
1 TL Dijonsenf
3 EL Kapern
2 EL Zitronensaft
Geflügelfond
Salz, Pfeffer

Geflügelbrust

500 ml Kokosmilch, ungesüßt
500 ml Geflügelbrühe
1 Zitrone
600 g Geflügelbrust

Außerdem

Kapernäpfel im Glas,
ersatzweise Kapern

Zubereitung

Thunfischsauce

1 Die Eier exakt 6 Minuten kochen. Gründlich kalt abschrecken und pellen. Thunfisch und Sardellenfilets gut abtropfen lassen und mit den Eiern im Mixer pürieren.
2 Oliven- und Pflanzenöl, Dijonsenf, Kapern und Zitronensaft zufügen. Bei laufendem Mixer so viel Geflügelfond zugeben, bis eine cremige, leicht flüssige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geflügelbrust

1 Kokosmilch, Geflügelbrühe und den Saft der Zitrone aufkochen. Die Geflügelbrüstchen von Haut, Fett und Sehnen befreien und in den Pochierfond einlegen.
2 Die durch die kalten Geflügelbrüstchen herabgesetzte Temperatur des Fonds erneut bis zum Siedepunkt erhöhen. Knapp unter dem Siedepunkt bei ca. 90 °C ohne zu kochen in 15 Minuten gar ziehen. Geflügelbrüstchen aus dem Pochierfond nehmen und erkalten lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Die erkalten Geflügelbrüstchen in feine Scheiben aufschneiden und leicht salzen. Dekorativ überlappend auf Tellern anrichten. Teilweise mit der Thunfischsauce überziehen. Kapernäpfel darauf verteilen.



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

Seltener weißer Angelthunfisch

Kulinarische Rarität
2 Gläser à 227 g
Nr. 627Q02
24,95 €
(€ 54,96/kg)



Natives Olivenöl extra virgen

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



Hagen Grote Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
11,95 €
(19,92 €/l)



DREIERLEI GEMÜSE-CROSTINI

Zutaten für 4 Personen

Champignon-Crostini

300 g Champignons
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
½ Bund glatte Petersilie
Fleur de Sel, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
grobes italienisches Weißbrot
Schnittlauchhalme

Staudensellerie-Tomaten-Crostini mit Ziegenkäse

4 Tomaten
2 Stangen Staudensellerie
100 g Ziegenkäse
grobes italienisches Weißbrot
Olivenöl
Salz, Pfeffer
glatte Petersilie

Crostini mit schwarzer Oliventapenade

200 g schwarze, in Öl eingelegte Oliven mit Stein
1 EL Kapern
2 Sardellenfilets in Salz
1 kleine rote Chilischote
Oregano, schwarzer Pfeffer
etwa 60 ml Olivenöl
grobes italienisches Weißbrot
Fleur de Sel

Zubereitung

Champignon-Crostini

- 1 Champignons trocken abreiben, die Stiele herausdrehen und wegwerfen. Die Köpfe häuten und die Lamellen mit einem spitzen Messer entfernen. Champignonköpfe in feine Würfel schneiden.
- 2 Schalotte pellen, fein würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Champignonwürfel hinzufügen und bei lebhafter Hitze unter Rühren dünsten, bis die von den Pilzen abgegebene Flüssigkeit verdampft ist.
- 3 Inzwischen Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocknen, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Knoblauch und Petersilie unter die Pilze rühren und mit Fleur de Sel, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- 4 Weißbrot in Scheiben schneiden und rösten. Mit der Champignonmasse belegen und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Staudensellerie-Tomaten-Crostini mit Ziegenkäse

- 1 Tomaten von den Stielansätzen befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einritzen. Einzel in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren. Anschließend die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Die Viertel erst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. In einem Sieb gut abtropfen lassen.
- 2 Vom Staudensellerie sorgfältig alle groben Fäden abziehen. Die Selleriestangen erst längs in dünne Streifen, dann quer in kleine Würfel schneiden.
- 3 Den Ziegenkäse ebenfalls klein würfeln und mit den abgetropften Tomaten- und Selleriewürfeln mischen.
- 4 Das Weißbrot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl leicht kross braten. Die gerösteten Brotscheibchen mit der Gemüse Mischung belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Crostini vor dem Servieren mit Petersilienblättchen garnieren.

Crostini mit schwarzer Oliventapenade

- 1 Die Oliven entsteinen. Kapern waschen und abtropfen lassen. Sardellen kurz wässern, um den Salzgehalt zu verringern. Anschließend gut abtropfen lassen.
- 2 Chilischote halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln.
- 3 Alles in den Mixer geben und mit Oregano und Pfeffer würzen. Fein pürieren und dabei so viel Olivenöl zugießen, bis eine streichfähige Masse entsteht.
- 4 Die Weißbrotscheibchen rösten und mit schwarzer Oliventapenade bestreichen. Mit ein paar Kapern und Sardellenfilets garnieren und mit Fleur de Sel bestreuen.

Anmerkung

Crostini kommen ursprünglich aus der Toskana, wo man das ungesalzene Brot röstet und mit Geflügelleber-, Wildschweinpastete oder nur mit Knoblauch einreibt. Dann wird es gesalzen, mit fruchtigem Olivenöl beträufelt und als kleine Vorspeise gereicht. Toasten Sie für Crostini möglichst grobes italienisches Weißbrot mit ungleichmäßiger, offener Porung. Auch Ciabatta oder nicht zu feines Baguette lassen sich dafür verwenden.

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

Natives Olivenöl extra virgen

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



Empeltre Oliven

Hocharomatisch im Geschmack.
2 x 225 g
Nr. 441U31
9,95 €
(22,11 €/kg)



Starker Vario-Pürierstab

5 Geschwindigkeitsstufen
Nr. 386G01
69,95 €



ANTIPASTI „INVOLTINI DI PEPERONI“ MIT ZIEGENKÄSE- UND THUNFISCHCREME-FÜLLUNG

Zutaten

1 rote und gelbe Paprikaschote (ersatzweise Röstpaprika aus dem Glas)
150 g Ziegenkäse
2 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
150 g weißer Thunfisch aus dem Glas
Salz, Pfeffer
1-2 EL Crème fraîche
1 EL Zitronensaft
1 EL Kapern

Außerdem

Schnittlauch
Kräuterblättchen

Zubereitung

1 Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die gewaschenen und abgetrockneten Paprikaschoten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, in eine Plastiktüte geben oder mit einem feuchten Tuch bedecken und 5 Minuten schwitzen lassen. Nun lässt sich die Haut der Paprikaschoten besser abziehen. Nach dem Schälen die Stängelansätze herauschneiden. Paprika halbieren, Scheidewände und Samen entfernen. Die Paprikahälften längs in drei breite Streifen teilen.
2 Für die Ziegenkäsefüllung den Käse mit der Gabel zerkleinern. Mit dem Olivenöl zu einer cremigen Masse verarbeiten und den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch unterheben. In Portionen teilen und jeweils mit einem Paprikastreifen umwickeln.
3 Für die Thunfischcreme abgetropften Thunfisch mit Salz und Pfeffer gewürzt in den Mixer geben. Crème fraîche und Zitronensaft zufügen und pürieren. Kapern unter die fertige Creme mischen. In Portionen teilen und jeweils mit einem Paprikastreifen umwickeln.

Fertigstellen und Anrichten

Einige Schnittlauchhalme wenige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und sofort eiskalt abschrecken, damit sie sich besser binden lassen. Um jedes gefüllte Röllchen dekorativ einen Schnittlauchhalm binden. Aufrecht auf Vorspeisenteller stellen und mit Schnittlauchröllchen und Kräuterblättchen garnieren.



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

Gegrillte Paprika

Erntefrisch geröstet
Nr. 368Y03
12,95 €
(18,50 €/kg)



Olivenöl Ravidà „Selezione Speciale“

Schonend kaltgepresst
(nativ extra) am Tag
der Ernte
Nr. 480L01
34,95 €
(46,60 €/l)



Seltener weißer Angelthunfisch

Kulinarische Rarität
2 Gläser à 227 g
Nr. 627Q02
24,95 €
(€ 54,96/kg)



PULPO A LA GALLEGA – OKTOPUS GALIZISCHE ART

Zutaten für 4 Portionen

1 kleiner frischer Oktopus
Salz
2 Lorbeerblätter
1 Zitrone
Olivenöl
Fleur de Sel
Piment d'Espelette
(Paprikapulver pikant)

Zubereitung

1 Besonders zart wird Oktopus, wenn er vor dem Kochen mindestens eine Woche tiefgefroren war. Einen kleinen Oktopus im Kochsud aus gesalzenem Wasser (1 g Salz/ Liter), Lorbeerblättern und dem Zitronensaft kalt aufsetzen. In 60 Minuten gar kochen.

2 Garprobe durch Einstechen machen und den Oktopus im Kochsud abkühlen lassen. Den Schnabel entfernen und die Oktopus-Fangarme in 5 mm dünne Scheibchen, den Körper in Würfelchen schneiden.

Fertigstellen und Anrichten

Traditionell wird diese Tapa warm auf Holztellern angerichtet. Mit etwas Olivenöl beträufeln und kräftig mit grobem Fleur de Sel und pikantem Paprikapulver Piment d'Espelette würzen.



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

BIO Lorbeerblätter

Aus ökologischem
Landbau
Nr. 342X20
6,95 €
(1390 €/kg)



La Fleur de Sel

In Handarbeit gewonnen
Nr. 12M16
12,95 €
(51,80 €/kg)



Piment d'Espelette

Pikant-würzige Rarität
Nr. 028U14
13,95 €
(348,75 €/kg)



LACHSMOUSSE-ZUCCHINI-RÖLLCHEN, GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN UND PETERSILIEN-MANDEL-PESTO

Zutaten für 4 Personen

Zucchini-Röllchen

3 Zucchini
200 g Lachsfilet
200 ml flüssige Sahne
Salz, Pfeffer

Zucchiniblüten

8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
1 Knoblauchzehe
½ Bund Basilikum
1 Ei
250 g Ricotta
Salz, Pfeffer
½ Zitrone
12 Zucchiniblüten
2 EL Olivenöl

Petersilien-Mandel-Pesto

1 Bund glatte Petersilie
2 EL geschälte Mandeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
1 EL Zitronensaft
100 ml Olivenöl
Meersalz
50 g Parmesan, frisch gerieben

Außerdem

Petersilienblättchen

Zubereitung

Zucchini-Röllchen

1 Von den Zucchini die Enden abschneiden und die Zucchini in 3 cm breite Ringe schneiden. Mit dem Messer die inneren Kerne entfernen, sodass ein Ring entsteht.
2 Das Lachsfilet sorgfältig parieren. Dabei Haut, Gräten und die graue, bittere Fettschicht unter der Lachshaut entfernen. Lachsfilet in grobe Würfel geschnitten mit der Sahne 12 Minuten im Tiefkühlfach vorkühlen. Die Lachswürfel salzen, pfeffern und im Cutter (Mixer) pürieren. Bei laufender Maschine so viel eiskalte Sahne hinzugeben, bis eine streichfähige Farce entsteht. Mit dem Spritzbeutel die Lachsmousse in die Zucchiniröllchen füllen. Dabei soll oben auf den Röllchen eine kleine, dekorative Lachsmousse-Kuppel entstehen.
3 Die gefüllten Zucchiniröllchen im Dampfeinsatz eines Topfes oder im Dampfgarer in 10 Minuten gar dämpfen.

Zucchiniblüten

1 Die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfelchen schneiden. Mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe, gezupften Basilikumblättchen, dem Ei und Ricotta in einen Mixer geben. Mit Salz, Pfeffer, dem Saft der halben Zitrone würzen und pürieren.
2 Zucchiniblüten vorsichtig öffnen und die Staubgefäße entfernen. Mithilfe eines Spritzbeutels nur so viel Füllung in die Zucchiniblüten geben, dass sich die Blütenstippen gut zudrehen lassen. Olivenöl in eine ofenfeste Form geben und die Zucchiniblüten nebeneinander darin anordnen. Mit einem Deckel oder Alufolie verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 Minuten garen.

Petersilien-Mandel-Pesto

1 Petersilie waschen, zupfen und trocknen. Mit den Mandeln, Knoblauch, Zucker, und Zitronensaft im Mixer pürieren. Dabei so viel Olivenöl hinzugeben, bis eine homogene, dickflüssige Sauce entsteht. Mit Meersalz abschmecken. Zum Schluss den geriebenen Parmesan einrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Zucchini-Röllchen mit den gefüllten Zucchiniblüten auf Teller setzen. Mit Petersilien-Pesto und Petersilienblättchen garnieren.



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

Rohmilch-Parmesan

24 Monate gereift
Nr. 148U03
(€ 65,00/kg)



Aromatopf

Aroma-Dampfgarer für vitaminreiche Zubereitungen
Nr. 042Y02
149,95 €



Mini Zerkleinerer

Zerkleinert gleichmäßig von grob bis ganz fein
Nr. 262A02
59,95 €



AMUSE-BOUCHES: SUSHI-SANDWICHES

Zutaten für 4 Personen

Sushi-Sandwich-Cremes

100 g Ricotta
3 EL Mascarpone
1 EL gehackte Walnüsse
Schnittlauchröllchen

oder

100 g fein gewürfelter Gorgonzola
2 EL Sahne
1 TL Dijon-Senf
1 EL Zitronensaft

oder

3 EL Crème fraîche
2 EL Mayonnaise
50 g Ziegenkäse
1 Knoblauchzehe, gepresst

oder

50 g weißer Thunfisch, fein gehackt
2 EL Kapern
3 EL Crème fraîche
2 EL Mayonnaise

oder

1 EL gehackte Petersilie
50 g Stilton
3 EL Portwein
2 EL gehackte Walnüsse

oder

3 EL Crème fraîche
100 g Frischkäse
3 EL Crème fraîche
1 TL Dijon-Senf

1 TL Currypulver
zerstoßene Korianderkörner

Außerdem

Toastbrotscbeiben
weitere Zutaten nach Belieben, etwa:
geräucherter oder gekochter Schinken,
geräucherte Forellenfilets, Räucher-
lachs, Krabben, rohes oder gedünstetes
Gemüse, gehackte Kräuter, gerösteter
Sesam, grober Pfeffer

Zubereitung

1 Zutaten der ausgewählten Sushi-Sandwich-Cremes zerkleinern und gut miteinander mischen.

2 Die gewünschte Menge Toastbrotscbeiben entrinden. Die Brotscbeiben jeweils mit würziger Sushi-Sandwich-Creme bestreichen. Die Creme sollte das Brot etwas durchfeuchten, dadurch lässt es sich nach kurzer Zeit aufrollen, ohne zu reißen.

3 Weitere Zutaten für Sushi-Sandwiches nach gewünschter Vielfalt und benötigter Menge auswählen: Infrage kommen etwa geräucherter oder gekochter Schinken, geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachsscheiben, Krabben, Forellenkaviar, rohe Staudenselleriestreifen, gedünsteter grüner Spargel, gedünstete Lauchzwiebeln, gedünstete Zucchiniestreifen, frische Kräuter, gehackte Nüsse, Sesamsamen, verschiedene Pfeffersorten (rot, grün, schwarz), schwarze Oliven.

4 Sobald die Toastscbeiben durchfeuchtet sind, eine zur Creme passende Zutat als Füllung an eine Brotkante legen. Sie bildet nach Fertigstellung den Kern der Sushi-Rolle. Dieser Kern kann beispielsweise aus einem oder mehreren Streifen Schinken, geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten, gedünstetem oder rohem Gemüse, ein wenig Kaviar oder fein gehackten Kräutern bestehen.

5 Die fertig vorbereiteten Brotscbeiben auf eine mit Klarsichtfolie belegte Sushi-Matte oder ein Tuch legen. Vorsichtig eng aufrollen. Die Röllchen in Klarsichtfolie einschlagen und vor dem Aufschneiden etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. So behalten sie ihre Form.

Fertigstellen und Anrichten

Folie entfernen und die fertigen Röllchen in gehackten Kräutern, geröstetem Sesam, geschrotetem Pfeffer, Kaviar oder fein gehackten Oliven wälzen. Die Röllchen dann in gleichmäßige Sushi-Stücke schneiden. In Reihen senkrecht auf Tellern platzieren und servieren.

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

BIO Curry

Aus ökologischem
Landbau, gemahlen
Nr. 342X06
6,95 €
(139,00 €/kg)



Dijon Senf fein

Aus den seltenen schwarzen
Senfsamen, fein
Nr. 060F02
9,95 €
(39,80 €/kg)



KitchenAid Mini-Food-Processor

Grob hacken bis fein pürieren
Nr. 249H02R
109,95 €



GEFLÜGEL-MOZZARELLA-PANINI

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

2 kleine rote Paprika
250 g Geflügelbrust
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)
Salz, Pfeffer
4 Panini Brötchen (ersatzweise Ciabatta)
150 ml Basilikum-Pesto
250 g Mozzarella
300 g Rucola

Außerdem

Rucola-Blättchen für die Garnitur
Kirschtomaten
Schwarze Oliven

Zubereitung

- 1 Paprikaschoten im Ofen bei 220 °C backen, bis die Haut schwarze Blasen bildet. In einer Plastiktüte oder unter einem feuchten Küchentuch 5 Minuten schwitzen lassen. Die Haut abziehen, den Stängelansatz herausschneiden und die Paprika halbieren. Scheidewände mit den Kernen entfernen und die Paprikahälften noch einmal teilen.
- 2 Geflügelbrüstchen von Haut und Sehnen befreien. Einmal längs halbieren und flach in 1 cm dünne Scheibchen aufschneiden. In geklärter Butter ringsherum 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer gewürzt zugedeckt warm ruhen lassen.
- 3 Die Panini-Brötchen halbieren und jede Seite mit Pesto bestreichen. Mozzarella in dünne Scheiben aufschneiden und eine Hälfte darauf verteilen. Mit Geflügelbrust und den restlichen Mozzarellascheiben belegen.
- 4 Rucola waschen, trocken schleudern und harte Stiele entfernen. Panini mit Rucola, Paprika und der zweiten Panini Hälfte abschließen. Im vorgeheizten Kontaktgrill in 5 Minuten knusprig backen.

Fertigstellen und Anrichten

Panini schräg in zwei Hälften geteilt auf Teller verteilen. Mit Rucola-Blättchen, halbierten Kirschtomaten und einigen schwarzen Oliven garnieren.



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

Automatik-Kontaktgrill

Punktgenau Fleisch, Fisch, Geflügel, Burger, Panini grillen

Nr. 272X31
289,95 €



Butterschmalz

Superhoch erhitzbare Senner-Butterschmalz zum Braten, Frittieren, Würzen

Nr. 180P01
10,95 €
(43,80 €/kg)



Gegrillte Paprika

Erntefrisch geröstet

Nr. 368Y03
12,95 €

(18,50 €/kg)



GEMÜSE-BLÄTTERTEIG-TORTE

Zutaten für 6-8 Portionen

Gemüsefüllung

500 g Mangold
300 g Tiefkühl-Erbsen extrafein
500 g Spinat
4 EL Pinienkerne
4 Knoblauchzehen
150 g frisch geriebener Pecorino
6 Eier
Salz, Pfeffer

Blätterteig-Torte

etwa 700 g TK-Blätterteig
2 Eigelbe

Außerdem

1 Springform
bunte Salat- und Kräuterblättchen
essbare Blüten
fruchtiges Olivenöl

Zubereitung

Gemüsefüllung

1 Mangold waschen und die Blätter von den Stielen trennen. Die Stiele sorgfältig von den Fäden befreien. Blätter und Stiele in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Mangold im Dämpfeinsatz eines Topfes über Wasserdampf bissfest garen. Gut abtropfen und trocken lassen.
2 Erbsen 5 Minuten in Salzwasser (10 g Salz/Liter) kochen, abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. Vom Spinat nur die schönen, wirklich grünen Blätter verwenden. Stiele und grobe Blattrippen entfernen. Spinat sorgfältig waschen und 5 Minuten in kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) blanchieren. Eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und in kleinen Portionen mit den Händen so viel Wasser wie möglich auspressen. Den ausgepressten Spinat mit dem Messer grob hacken.
3 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht bräunen. Knoblauch pellen, pressen und mit den gerösteten Pinienkernen, frisch geriebenem Pecorino und Eiern verrühren. Mangold, Erbsen und Spinat zufügen und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt kühl stellen.

Blätterteig-Torte

1 Blätterteig nach Vorschrift auftauen. 100 g Teig für den Deckel abwägen und beiseitelegen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen und eine Springform damit auskleiden. Der Teigrand soll etwas über den Rand der Form hinausragen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
2 Mangold-Erbsen-Spinatmischung in die Form füllen. Den überstehenden Blätterteigrand nach innen einschlagen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Den beiseitegelegten Blätterteig zu einem Deckel ausrollen und auf die Füllung legen. Die Teigränder fest zusammendrücken. Blätterteigreste für dekorative Verzierungen, etwa Blüten oder Blätter, verwenden. Den Deckel mit Eigelb bestreichen, die Verzierungen auflegen und diese ebenfalls mit Eigelb einpinseln.
3 Aus der Mitte des Deckels einen etwa 8 cm großen Kreis ausschneiden. Aus mehrfach gefalteter Alufolie einen Schornstein formen und in das Loch einsetzen. Die Torte im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 45 Minuten backen. Sollte die Oberfläche während der Backzeit zu stark bräunen, mit Alufolie abdecken.

Fertigstellen und Anrichten

Die Gemüse-Blätterteig-Torte aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. In schöne Stücke teilen und mit Salat- und Kräuterblättchen sowie essbaren Blüten auf Tellern anrichten. Fruchtiges Olivenöl darüber träufeln und die Torte lauwarm servieren.



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

8 Funktionen Multikoher

Für alle Arten des Kochens
Nr. 622A01
199,95 €



Hebeboden-Backform

Mit praktischen Griffen: Gebäck
unversehrt entnehmen
Nr. 186D02
24,95 €



Olivenöl Ravidà „Selezione Speciale“

Schonend kaltgepresst
(nativ extra) am Tag
der Ernte
Nr. 480L01
34,95 €
(46,60 €/l)



MINI-QUICHE-LORRAINE

Zutaten für 4 Tarteletts

Mürbeteig Grundrezept

150 g Butter
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei
1-2 EL Milch

Füllung

20 g angebratene Speckwürfel
25 g gekochter Schinken, gewürfelt
30 g Gruyère, fein gewürfelt
50 g Zwiebelwürfel, in Butter glasig gedünstet
100 ml Sahne
1 Ei
1 Eigelb
1 EL Parmesan, gerieben
Schnittlauchröllchen
Salz

Zubereitung

Mürbeteig

1 Butter in einem mit Mehl bestäubten Tuch durchkneten. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Butter, Salz, Ei und wenig Milch in die Mulde geben, mischen und langsam vom Rand her das Mehl einarbeiten.
2 Den grob gemischten Teig nicht kneten. Das Mehl so unterreiben, dass ein zwar gut gemischter, jedoch bröseliger Teig entsteht. Zur Kugel formen, in Folie einschlagen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3 Nach dem Ausrollen in gebutterte Förmchen geben und mit der Gabel mehrmals einstechen. Überschüssiger Teig lässt sich portionsweise einfrieren.

Mini-Quiche-Lorraine

Tartelettförmchen leicht eingefettet mit Mürbeteig auskleiden und blind backen. Speck, Schinken, Gruyère und Zwiebel mischen und in die vorgebackenen Tarteletts verteilen. Sahne, Ei, Eigelb, Parmesan, Schnittlauch verrühren, salzen und darüber gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 10 Minuten backen.



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

Rohmilch-Parmesan

24 Monate gereift
Nr. 148U03
(€ 65,00/kg)



Liftboden-Tartelettförmchen

4 Stück
Nr. 664U01
16,95 €



Abstandhalter-Teigroller

Gleichmäßig dicker Teig von 2 bis 8 mm
Nr. 400E02
24,95 €



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:

Tahiti Vanilleschote

Sorgt für intensive Geschmacks-Erlebnisse, 1 Stück
Nr. 266M03
11,95 €



KitchenAid Handmixer

Rührt enorm kraftvoll, spritzt nicht, spart Energie
Nr. 724W01
149,95 €



Hagen Grote Wendepfanne

Für beidseitig perfekte Omeletts, Frittatas, Tortillas, Pfannkuchen
Nr. 024U01
109,95 €



Brunch

SÜSSE WAFFELN

Zutaten für 6 Waffeln

2 Eier
100 g weiche Butter
80 g Zucker
1-2 Päckchen Vanillezucker
160 ml Milch (Zimmertemperatur)
180 g Mehl
1 TL Backpulver

Außerdem
Waffeleisen

Zubereitung

1 Eier trennen, Eigelb, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
2 Milch langsam hinzufügen, dann Mehl und Backpulver vorsichtig einarbeiten.
3 Eiweiß steifschlagen und unter den Teig heben.
4 Etwa 3-4 EL Teig in das Waffeleisen geben und goldbraune Waffeln backen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Waffeln aus dem Waffeleisen nehmen und mit frischen Früchten, Sahne oder Eis servieren.



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

Waffeleisen für Herzchen

Süß oder herzhaft - perfekte Waffeln in nur 3 Minuten
Nr. 841H01
69,95 €



Silikon-Kochlöffel und -Teigschaber

Set 2-tlg.
Nr. 028U12
24,95 €



Tahiti Vanillezucker

Würzig-kraftiges Aroma
Nr. 266M05
14,95 €
(99,67 €/kg)



JOGHURT-LIMETTENKUCHEN IN DEN MINI-SPIRALBLÜTEN-BACKFORMEN

Zutaten für 4 Mini-Backformen

65 g Zucker
5 Eier
1 Bio-Limette, Schale abgerieben
100 g helles Sonnenblumenöl
130 g Mehl
80 g Griechischer- Joghurt, 10 %
1 Prise Salz
10 g Backpulver

Außerdem

80 g Puderzucker
Einige Tropfen Limettensaft
½ Bio-Limette

Zubereitung

1 Zucker, Eier und abgeriebene Limettenschale gut vermischen. Danach Öl, Mehl, Joghurt, Salz und Backpulver zufügen und 1-2 Minuten durchrühren.
2 Teig in die eingefetteten Spiralblüten-Backformen geben und ca. 30 Minuten bei 180 °C (Umluft 160 °C) im vorgeheizten Ofen backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen noch ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen.
3 Puderzucker und Limettensaft glattrühren. Die ausgekühlten Küchlein mit dem Zuckerguss und Abrieb ½ Limette verzieren.



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

Aromareibe

Starke Reibzähne verreiben extrafein und faserfrei
Nr. 282A03
24,95 €



Mini Backform Spiral-, Lotusblüte, Rundkuppe, Knospe

Für prachtvolle Rührkuchen
Nr. 002X16
29,95 €



Rühr- und Aufschlagschüssel

Fester Stand auf dem multifunktionalen Silikondeckel
Nr. 012Y32
19,90 €



PROBIEREN SIE AUCH



Gefüllte Parmesan-Körbchen
auf Rucola



Spargel-Ziegenkäse-Panini



Zucchini-Frittata



Tarte Tatin Peperonata



Fingerfood mit Geflügelleber,
Gänse-Rillettes, Sobrasada-Creme



Spargelsalat mit Orangensauce



Apfelküchlein



Mini-Möhrenkuchen



Bunte Donuts mit 5 Glasuren

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.de

oder in unserem *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland