

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 50

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Festtagsgerichte

- mit Fleisch & Fisch -

OSSOBUCO E RISOTTO ALLA MILANESE

Zutaten für 4 Personen

Ossobuco

4 Kalbshaxen-Scheiben, 3 cm hoch, je 250 g
Salz, Pfeffer
Mehl
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
2 Zwiebeln
2 Möhren
4 Stangen Sellerie
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
125 ml Weißwein
250 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt
4 reife Tomaten
3 Zweige Thymian

Risotto

30 g Rindermark aus einer Beinscheibe (Rindermark ist zwar nicht unbedingt erforderlich, es gibt dem Risotto jedoch eine wunderbar sämige Konsistenz)
80 g Butter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
300 g Risottoreis, Vialone Nano oder Arborio
100 ml Weißwein
800 ml Rinderbrühe
1 g Safranfäden
Salz, Pfeffer
80 g Parmesan, frisch gerieben

Gremolata

½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 EL Bio-Zitronenabrieb
Blattgrün vom Staudensellerie

Zubereitung

Ossobuco

1 Kalbshaxen-Scheiben sauber parieren, waschen, trocknen, salzen und pfeffern. Mit Mehl einstäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. In Butter und Olivenöl in einer hohen Pfanne auf jeder Seite bei mittlerer Hitze drei Minuten anbraten, dann wieder aus der Pfanne nehmen.
2 Zwiebeln pellen und fein hacken, Möhren schälen und in Stifte schneiden. Staudensellerie sorgfältig von Fäden befreien und in kleine Stücke teilen. Das Gemüse im verbliebenen Bratfett einige Minuten andünsten. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben geschnitten zum Gemüse geben.
3 Tomatenmark einrühren, anbraten und mit Weißwein ablöschen. Die angebratenen Haxen-Scheiben, Kalbsfond und Lorbeerblatt zufügen. Tomaten von Stängelansätzen befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. Einzeln nacheinander in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, enthäuten, vierteln und entkernen. Tomaten mit den Thymianblättchen zum Fleisch geben. Haxen-Scheiben 1 ½ Stunden zugedeckt schmoren und gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto

1 Das Rindermark aus dem Knochen drücken. 10 Minuten wässern, trocknen und fein hacken. Rindermarkwürfel mit der Hälfte der Butter im Risottotopf auslassen. Die fein gehackte Schalotte und die in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehe darin hell andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren mit dem Holzlöffel in 4 Minuten glasig werden lassen.
2 Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, unter ständigem Rühren nach und nach die heiße Rinderbrühe angießen und köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Nach etwa 12 Minuten die in zwei EL Brühe aufgelösten Safranfäden unterrühren.
3 Den Risotto nach 18 Minuten Kochzeit vom Herd nehmen. Er sollte eine cremig-flüssige, nicht zu feste Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter in Flöckchen sowie den Parmesan einarbeiten. Unter geschlossenem Deckel weitere 5 Minuten neben dem Herd ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Für die Gremolata die gezupften Petersilienblättchen und die Knoblauchzehe sehr fein hacken. Mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Haxen-Scheiben mit der Sauce auf heißen Tellern anrichten. Gremolata darauf streichen, mit Sellerieblättchen garnieren und Risotto zu Portionen geformt zufügen.

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

Safranfäden

Wertvolle Gewürz-Rarität aus Spanien. 1g Nr. 22H01
10,95 €
(€ 10950,00/kg)



Hagen Grote Kalbsfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H06
12,95 € (€ 21,58/l)



Risottoreis Arborio

1 kg
Nr. 407P01
11,95 €



LAMMRÜCKEN-WIRSING-PASTETE MIT MARONENPÜREE UND JOHANNISBEERSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Lammrücken

500 g ausgelöster Lammrücken
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer

Wirsing

1 Kopf Wirsing
Salz
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
150 ml Crème fraîche
2 Eigelb
Muskatnuss, Pfeffer

Maronenpüree

200 g Maronen (Esskastanien)
150 ml Milch
200 g Crème double
1 Prise Zucker
1–2 EL Portwein
Salz, Pfeffer

Johannisbeersauce

Zeste von ½ Bio-Orange
1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL frisch geriebener Ingwer
100 g rotes Johannisbeergelee
100 ml Portwein
Cayennepfeffer oder Piment
d'Espelette
Salz
1 TL Dijon-Senf

Außerdem

1 Packung TK-Blätterteig
1 verquirltes Eigelb

Zubereitung

Lammrücken

1 Den ausgelösten Lammrücken sauber parieren. Das heißt, sorgfältig von allem sichtbaren Fett, Häutchen und Sehnen befreien.
2 Knoblauch abziehen und in einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe darin 1 Minute anbraten. Lammrücken zufügen und ringsum in 4–5 Minuten rosa braten.
3 Lammrücken aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Wirsing

1 Äußere trockene Wirsingblätter entfernen und den Strunk kegelförmig heraus schneiden. 6 große grüne Blätter für die Pastete beiseitelegen. Die übrigen Wirsingblätter ablösen und dicke Blattrispen heraus schneiden.
2 Wirsingblätter in kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) nicht zu weich kochen. Abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen in kleinen Portionen so viel Wasser wie möglich herauspressen. Dann mit dem Messer grob hacken.
3 Schalotte würfeln, Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. In der Olivenöl-Buttermischung glasig dünsten. Gehackten Wirsing sowie die Crème fraîche zufügen und alles dickflüssig einkochen.
4 Sobald der Wirsing abgekühlt ist, die Eigelbe untermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastete

1 Aus den 6 großen Wirsingblättern die Blattrispen entfernen. Blätter in kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) 4 Minuten blanchieren und dann eiskalt abschrecken.
2 Die Wirsingblätter leicht überlappend zu einem Rechteck auslegen und gleichmäßig mit der Wirsingmasse bestreichen. Lammrücken darauflegen und alles fest in die Wirsingblätter einrollen.
3 Blätterteig nach Packungsangabe auftauen und zu einem Rechteck ausrollen. Die Wirsingrolle daraufsetzen und in Blätterteig einschlagen. Die Ränder fest verschließen und

überschüssigen Teig abschneiden. Restliche Teigstücke für dekorative Verzierungen der Pastete verwenden.
4 Die Pastete mit verquirltem Eigelb bestreichen. Teig-Verzierungen daraufsetzen und ebenfalls mit Eigelb einpinseln.
5 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in 15 Minuten goldbraun backen.

Maronenpüree

1 Maronen mit einem kleinen scharfen Messer kreuzweise einschneiden. In einer feuerfesten Form mit 3 EL Wasser im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12 Minuten garen. Danach sofort schälen und dabei die innere braune Haut entfernen.
2 Maronen knapp mit Milch und Crème double bedecken und bei geringer Hitze in 10 Minuten weich kochen.
3 In den Mixer geben und sehr fein pürieren. Mit Zucker, Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Johannisbeersauce

1 Orangenzeste 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und trocken tupfen.
2 Schalotte schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Orangenzeste, Ingwer, Johannisbeergelee und Portwein zufügen. Einmal aufkochen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen.
3 Die Sauce vom Herd nehmen, den Senf unterrühren und warm stellen. Die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen, damit der Senf nicht bitter wird.

Fertigstellen und Anrichten

Die Pastete in Scheiben schneiden, mit dem Maronenpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Johannisbeersauce umgießen.

Schnell & einfach

Für das Maronenpüree geschälte und vorgegarte Maronen erstklassiger Qualität verwenden. Bei der weiteren Zubereitung des Pürees dann jedoch die Milch reduzieren oder ganz weglassen.



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

Maronen aus der Ardèche

2 x 240 g Dose
Nr. 302T10
18,95 €
(€ 39,48/1 kg)



Original Piment d'Espelette

Pikant-würzige Rarität
40 g Glas
Nr. 028U14
13,95 €
(€ 348,75 /1 kg)



Natives Olivenöl

extra virgen CAN VEY
Pikante Fruchtaromen
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
29,95 €
(€ 39,93 /1 l)



GESCHMORTE ENTE IN WÜRZ-ORANGEN SAUCE

Zutaten für 4 Personen

Ente

1 küchenfertige Ente ca. 1,8 kg
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
Mehl
3 Schalotten
1 Stück Sellerie
2 Karotten
250 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin

Würz-Orangen Sauce

4 Orangen
Würz-Orangen im Glas
50 g Zucker
3 EL Aceto Balsamico

Zubereitung

Ente

1 Die Ente waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und zerlegen. Die abgetrennten Keulen noch einmal im Gelenk teilen. Die Haut der ausgelösten Brüstchen rautenförmig einschneiden.
2 Keulen und Brüstchen mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl einstäuben und in einer Kasserolle in der Olivenöl-Butter-Mischung von allen Seiten goldbraun anbraten. Ausgetretenes Fett abgießen. Schalotten, Sellerie und Karotten fein gewürfelt hinzufügen und 10 Minuten kräftig andünsten. Mit dem Wein ablöschen und Geflügelfond, Lorbeer sowie Rosmarin zufügen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C unter geschlossenem Deckel eine Stunde schmoren.
3 Entenstücke aus dem Schmorfond nehmen und warm stellen. Schmorfond durch ein feines Sieb passieren, mit einem Fettabschöpfer entfetten und für die Sauce verwenden.

Würz-Orangen Sauce

1 Den Saft von zwei Orangen auspressen und die restlichen Orangen filetieren. Dafür von den Orangen erst mit einem Messer oben und unten eine Kappe abschneiden. Die Schale mit der weißen Innenhaut großzügig abschälen. Dabei ist es wichtig, die bittere weiße Unterhaut und die äußere Membranhaut vollständig zu entfernen. Die einzelnen Orangenfilets mit dem Messer aus den Trennhäuten lösen. Die ausgelösten Orangenfilets auf einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft auffangen.
2 Die Hälfte der Würz-Orangen aus dem Glas abtropfen lassen und fein hacken. Zucker in einem Topf leicht braun karamellisieren, mit Aceto Balsamico ablöschen. Die gehackten Würz-Orangen, Orangensaft und Entenschmorfond zufügen. Die Sauce auf 250 ml reduzieren. Orangenfilets und restliche abgetropfte Würz-Orangen in der Sauce erwärmen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Sauce auf vorgewärmte heiße Teller geben. Die Entenstücke darauf anrichten und mit Orangenfilets und Würz-Orangen garnieren.

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

Hagen Grote Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
12,95 €
(€ 21,58/l)



Aceto Balsamico di Modena

250 ml in Geschenkdose
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
15,95 €
(€ 63,80/l)



Hagen Grote XXL-Tellerwärmer

für 12 Teller bis 32 cm Durchmesser
Nr. 001U10
69,95 €



WEIHNACHTSGANS

Zutaten für 4 Personen

Gans

1 junge Gans ca. 3,5 kg
Salz, Pfeffer
3 Schalotten
1 Möhre

Füllung

Als Füllung eignen sich 400 g Maronen (frisch oder Vakuumdose) und 3 entkernte, geviertelte säuerliche Äpfel (Boskop) oder eine Mischung aus 400 g gemischtem Hackfleisch, angemacht mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, Thymian, 1 gehackten Schalotte und 1 Scheibe vorher in Milch eingeweichtem Weißbrot.

Zubereitung

1 Gans sorgfältig von den innen liegenden Fettpolstern befreien. Nur von innen kräftig salzen und pfeffern.

2 Äpfeln und Maronen oder eine Hackfleischmischung in die Bauchhöhle füllen. Mit Küchengarn zunähen.

3 Die Flügel hinter den Rücken stecken. Flügel und Keulen mit Küchengarn an den Körper binden.

4 Die Haut in Fettbereichen einstechen, damit Fett austreten und die Haut kross werden kann. Ideal ist die Zubereitung im Backofen in einem gusseisernen Gänsebräter mit Deckel.

5 Den Ofen auf 180 °C vorheizen und die Gans im Gänsebräter mit der Brust nach oben hineinsetzen. Zwei Kellen Wasser zufügen und den Deckel schließen. Nach 1 ½ Stunden die ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Etwa eine weitere halbe Stunde ohne Deckel schön bräunen lassen.

6 Schalotten hacken, die Möhre in Scheiben schneiden und die Gans damit umlegen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Kellen Wasser angießen und die Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren. Mit geschlossenem Deckel in zwei Stunden fertig braten. Gelegentlich prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist, damit nichts anbrennt.

Anmerkung

Nur junge Gänse sind wirklich zart und sollten mit etwa 8–9 Monaten geschlachtet werden. Dann wiegen sie bei Freilandhaltung und natürlicher Fütterung ca. 3,5 kg. Ihre Fleischqualität variiert stärker als bei jeder anderen Geflügelart. Merkmale exzellenter Güte sind blasse, fetthaltige Haut und eine kräftige Brust. Von allerbesten Qualität sind französische Freilandgänse aus der Bresse.

Tipp

Sammeln Sie ausgetretenes Fett. Mit darin gegarten Apfelstücken und Zwiebeln wird daraus köstliches Gänsefett. Fester wird es, wenn Sie das Gänsefett mit etwas Schweineschmalz mischen. Als Beilage zur Gans eignet sich Rotkohl. Mischen Sie 800 g abgetropften Rotkohl aus der Dose mit einer in 100 g Gänsefett angegünsteten gehackten Zwiebel, Salz, 1 TL Zucker, ¼ l Rotwein, Saft 1 Zitrone, Nelke, Lorbeer, 4 Äpfeln (Boskop geviertelt, entkernt). Bei ganz kleiner Hitze langsam gar köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

Maronen aus der Ardèche

2 x 240 g Dose
Nr. 302T10
18,95 €
(€ 39,48/1 kg)



Kupferbräter

Außen dickwandiges Kupfer, innen
Edelstahl
Nr. 069K03
339,95 €



XXL Arbeitsplatte

Extra große oder viele kleine Lebens-
mittel bequem bearbeiten
Nr. 068C02
149,95 €



ROSA LAMMKEULE MIT PILZRAGOUT UND KARTOFFELWAFFELN

Zutaten für 4 Personen

Lammkeule

800 g Milchlammkeule, hohl ausgelöst
3 Knoblauchzehen
einige Zweige Rosmarin und Thymian
Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl

Lamm-Rotwein-Sauce

1 Schalotte, 1 Möhre
2 Knoblauchzehen
Lamm-Parüren
2 EL Butter, 350 ml Rotwein
1 Prise Zucker
6 angedrückte schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
2 TL Lamm-Demiglace
Salz, Pfeffer
2 EL eiskalte Butter

Kartoffelwaffeln

150 g mehlig kochende Kartoffel
30 g Butter, 150 g Crème fraîche
15 g Hefe, 150 ml lauwarme Milch
75 g Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
neutrales Pflanzenöl

Pilzragout

500 g verschiedene Pilze, je nach Marktangebot
2 EL Butter, 1 Knoblauchzehe
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
2 EL fein gehackte Petersilie
Saft von ½ Zitrone

Außerdem

glatte Petersilie, Thymianzweige

Zubereitung

Lammkeule

1 Die Lammkeule 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen und einen Bräter auf 80 °C vorheizen. Zum hohl Auslösen die Keule senkrecht stellen und den Knochen von beiden Seiten ringsherum freischneiden. Das Fleisch vorsichtig vom Knochen schaben. Dabei abwechselnd von beiden Enden arbeiten, bis sich der Knochen aus der Keule ziehen lässt. Das Fleisch sauber parieren und von allen Häuten, Sehnen und sichtbarem Fett befreien. Alle fettfreien Reste (Parüren) für die Herstellung der Sauce aufbewahren.

2 Knoblauch abziehen und mit den Rosmarin- und Thymianzweigen in die Lammkeule stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ringsum bei mäßiger Hitze 10 Minuten schön braun anbraten. Die Keule im vorgewärmten Bräter im vorgeheizten Ofen bei 80 °C 65 Minuten garen. Ist die Lammkeule schwerer, erhöht sich die Garzeit (siehe Anmerkung). Bei reduzierter Ofenwärme auf 60 °C darf das Fleisch vor dem Anrichten maximal weitere 45 Minuten ruhen.

Lamm-Rotwein-Sauce

1 Schalotte und Möhre schälen und fein würfeln. Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Schalotten- und Möhrenwürfel darin ohne zu bräunen weich dünsten.

2 Knoblauch schälen und mit der flachen Messerklinge andrücken. Knoblauchzehen, Lamm-Parüren, Rotwein, Zucker, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zufügen. Aufkochen und auf 200 ml reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und die Lamm-Demiglace einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelwaffeln

1 Kartoffeln in der Schale weich kochen. Pellen, ausdampfen lassen und noch heiß mittelfein reiben. Butter und Crème fraîche mit der Gabel unter die Kartoffeln mischen.

2 Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl hinzufügen und glatt rühren. Dann die Kartoffelmasse unterrühren und ½ Stunde gehen lassen. Eier mit dem Schneebesen einarbeiten. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3 Das Waffeleisen vorheizen und mit wenig Öl einfetten. Nur soviel Teig einfüllen, dass der untere Waffeleinsatz knapp bedeckt ist. In etwa 5 Minuten schöne braune Waffeln backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen, damit die Waffeln richtig knusprig werden.

Pilzragout

1 Pilze möglichst nur trocken mit dem Pinsel und einem spitzen Messer säubern, da sie sich beim Waschen sofort mit Wasser vollsaugen.

2 Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pilze darin unter Schwenken kräftig anbraten. Eventuell austretendes Wasser abgießen, wenn es nicht schnell genug verdampft.

3 Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Crème fraîche zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen. Zitronensaft zufügen und die gehackte Petersilie unterrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Waffeln vor dem Servieren im Ofen erwärmen. Die Sauce erhitzen und die eiskalte Butter in Stücken mit dem Pürierstab untermontieren. Lammkeule in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgießen. Daneben eine Kartoffelwaffel mit dem Pilzragout anrichten. Mit Petersilienblättchen und Thymian-Zweigen garnieren.

Anmerkung

Die Garzeit der Lammkeule richtet sich nach dem Gewicht, man rechnet mit etwa 8 Minuten/100 g. Bei großen Fleischstücken ist eine Garprobe zu empfehlen. Dafür das Fleischthermometer an der dicksten Stelle 10 Sekunden einstecken. Ab einer Kerntemperatur von 65 °C ist die Lammkeule rosa gebraten.

Natives Olivenöl

extra virgen CAN VEY
Intensive Frucht
aromen
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
29,95 €
(€ 39,93 / 1 l)



Spitzsieb 18 cm

Bequeme Handhabung dank
komfortablem Griff
Nr. 503X14
39,95 €



Waffeleisen für Herzchen

Perfekte Waffeln in nur 3 Minuten
Nr. 841H01
69,95 €



REHRÜCKEN AUF CASSIS-PFEFFERSAUCE MIT ZIMT-ROTKOHL

Zutaten für 4 Personen

Rehrücken

1,2 kg Rehrücken mit Knochen
1 EL schwarze Pfefferkörner
Salz
3 EL Olivenöl

Cassis-Pfeffer-Sauce

2 EL neutrales Pflanzenöl
3 Schalotten
1 Möhre
1 Stück Knollensellerie
1 EL Tomatenmark
½ l kräftiger Rotwein
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian
1 EL angedrückte Wacholderbeeren
1 EL Pfefferkörner
100 ml Crème de Cassis
Salz

Zimt-Rotkohl

1 Zwiebel
2 säuerliche Äpfel, etwa Boskop
50 g Gänseschmalz
1 TL Zucker
600 g Rotkohl (Dose), abgetropft
1 EL angedrückte Wacholderbeeren
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
100 ml Zimtlikör (ersatzweise ½ Stange Ceylon-Zimt)
Saft von ½ Zitrone
250 ml Rotwein
Salz, Pfeffer

Außerdem

50 g eiskalte Butter, in Stücken
Kräuterblättchen

Zubereitung

Rehrücken

1 Die Rehrücken vom Knochen lösen. Das Fleisch sauber parieren und alle Sehnen und Häute entfernen. Die Knochen grob hacken und mit den Abschnitten (Parüren) für die Sauce beiseite legen. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und das Fleisch damit einreiben.
2 Den Backofen und eine ofenfeste Form auf 80 °C vorwärmen. Das Fleisch salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das ausgelöste Rehrückenfleisch darin von allen Seiten 4 Minuten kräftig anbraten. In der warmen Form im vorgeheizten Backofen in 30 Minuten fertig garen. Mit dem Fleischthermometer eine Garprobe machen. Bei 65 °C Kerntemperatur ist das Fleisch innen rosa, bei 70 °C durchgegart.

Cassis-Pfeffer-Sauce

1 Öl in einem Topf erhitzen und die Knochen und Parüren darin anrösten. Schalotten, Möhre und Sellerie schälen und grob würfeln. Das gewürfelte Gemüse mit dem Tomatenmark zufügen und anbraten.
2 Sobald das Röstgemüse bräunt und am Boden leicht ansetzt, mit einem kleinen Schuss Rotwein ablöschen. Den Bratsatz mit dem Bratwender vom Boden lösen. Diesen Vorgang mit der halben Menge Rotwein (ca. 250 ml) mehrfach wiederholen, bis eine schöne dunkle Saucengrundlage entstanden ist.
3 Alles knapp mit Wasser bedecken und 2 Stunden köcheln lassen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit das Lorbeerblatt, Thymian, Wacholderbeeren und grob zerstoßene Pfefferkörner zufügen.
4 Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Kasserolle passieren und auf knapp 400 ml reduzieren. Den restlichen Rotwein (ca. 250 ml) und den Cassis-Likör zufügen. Die Sauce nochmals um die Hälfte einkochen. Mit Salz abschmecken.

Zimt-Rotkohl

1 Zwiebel schälen und fein hacken. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel noch einmal halbieren.
2 In einem Topf das Gänseschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Apfelstücke mit dem Zucker zu den Zwiebeln geben. Wacholderbeeren, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Zimtlikör, Zitronensaft und Rotwein zugeben.
3 Etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Rotkohl zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 15 Minuten ohne Deckel garen um die Flüssigkeit zu reduzieren.

Fertigstellen und Anrichten

Kurz vor dem Servieren die Sauce erhitzen. Die eiskalte Butter in Stücken mit dem Pürierstab untermontieren, sodass eine leichte Bindung entsteht. Die Cassis-Pfeffer-Sauce als Spiegel auf vorgewärmte Teller gießen. Rehrückenfilets in Scheiben schneiden und mit Zimt-Rotkohl auf dem Saucenspiegel anrichten. Mit Kräuterblättchen garnieren.

Anmerkung

Nur gesundheitlich unbedenklichen Ceylon-Zimt-Würzlikör oder ersatzweise Ceylon-Zimstangen zum Würzen verwenden. Viele Industrieprodukte enthalten billigen Cassia-Zimt aus China. Der steht zu Recht im Verdacht, gesundheitliche Schäden zu verursachen. Grund ist sein exorbitant hoher Cumaringehalt, der schon in kleinen Mengen Leberschäden verursachen kann. Nur Ceylon-Zimt ist gesundheitlich unbedenklich und vorzüglich im Geschmack.

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

Gänseschmalz Elsässer Art

2 x 300 g
Nr. 058Z01
24,95 €
(€ 41,58/1 kg)



Crème de Cassis de Dijon

Intensiver Geschmack
Nr. 047P08
24,95 €
(€ 35,64/1 l)



Flammfestes, französisches Hartporzellan

zum Backen und Servieren
Nr. 284B04
26,95 €



SEETEUFELFILET IM ZUCCHINIMANTEL AUF MINZ-GEMÜSE-SAUCE

Zutaten für 4 Personen

Seeteufel

600 g Seeteufelfilet
je 1 große gelbe und
grüne Zucchini
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl

Minz-Gemüse-Sauce

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
je 1 kleine gelbe und grüne
Zucchini
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 TL Zucker
2 EL Zitronensaft
150 g Crème fraîche
2 EL grob gehackte Minze
Salz, Pfeffer

Außerdem

1 EL Olivenöl für die Form
Minzeblättchen

Zubereitung

Seeteufel

- 1 Das Seeteufelfilet waschen, sorgfältig von allen Häutchen befreien und kühl stellen.
- 2 Von den Zucchini die Stiel- und Blütenansätze abschneiden. Zucchini mit der Aufschnittmaschine oder mit einem Küchenhobel längs in hauchdünne, lange Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben auf einem Küchentuch ausbreiten und salzen. Zum Entziehen des Safts eine halbe Stunde in das Küchentuch einrollen und kühl stellen.
- 3 Auf einem Küchentuch abwechselnd grüne und gelbe Zucchinischeiben leicht überlappend zu einem Rechteck auslegen. Das Seeteufelfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Zucchini-Rechteck legen. Mithilfe des Küchentuches den Fisch fest mit Zucchinischeiben umwickeln und zu einer Rolle formen.
- 4 Eine ofenfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Den Fisch im Zucchini-mantel hineinsetzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 230 °C 15 Minuten garen.

Minz-Gemüse-Sauce

- 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein hacken. Die Zucchini von Stiel- und Blütenansatz befreien. Von allen 4 Seiten eine 4 mm dicke Scheibe abschneiden und fein würfeln. Die inneren Reste mit den wässrigen Kernen wegwerfen.
- 2 In einer Kasserolle Olivenöl und Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Zucchiniwürfel zufügen und 1 Minute mitgaren. Knoblauchwürfel, Zucker, Zitronensaft und Crème fraîche sowie die gehackte Minze unterrühren. Die Sauce 2 Minuten einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Die Minz-Gemüse-Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Das Seeteufelfilet quer in Medaillons schneiden und auf der Sauce anrichten. Alles mit einigen Blättchen Minze garnieren.

Anmerkung

Seeteufel (franz. lotte, ital. rospo, span. rape) muss besonders sorgfältig von allen Hautschichten befreit werden. Das feste weiße Fleisch eignet sich für viele Zubereitungen. Von der Konsistenz her ist es sogar eine gute Ergänzung zu Hummer. Sein hässlicher Kopf, der lange Zeit die Verbraucher vor diesem Fisch zurückschrecken ließ, eignet sich für die Herstellung von Fischbrühen und Suppen.

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

Profi-Mandoline
Schneidet Scheiben,
Stifte, Würfel und
Rauten
Nr. 010L02
64,95 €



Natives Olivenöl
extra virgen CAN VEY
Intensive Frucht
aromen
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
29,95 €
(€ 39,93 / 1 l)



Hartporzellan-Auflaufform
Hartporzellan-Auflaufform
3-tlg.Set
Nr. 426D01
179,95 €



HUMMER IN DER SCHALE

Zutaten für 4 Personen

Ofentomaten

2 Schalotten
8 reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
Thymian
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl

Hummer

2 lebende Hummer
Salz, Pfeffer
100 g Butter, zerlassen

Hummersauce

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Möhre
1 Stück Sellerie
1 Stück Lauch, nur der weiße Teil
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenpüree
3 EL Cognac
1 Glas Weißwein
1 kleine Dose geschälte Tomaten, z. B. San Marzano
400 ml Fischfond
200 ml Sahne
etwas Thymian und Rosmarin
Salz, Pfeffer

Außerdem

einige Blätter Frisée- und Feldsalat
etwas gekochter grüner Spargel
Thymianblättchen

Zubereitung

Ofentomaten

1 Die Tomaten von den Stielansätzen befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einritzen. Dann einzeln 10 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, häuten, vierteln und entkernen.
2 Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Tomatenviertel mit Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Öl bestreichen. Die gewürzten Tomatenviertel darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 90 °C 1 Stunde trocknen lassen.

Hummer

1 Die Hummer waschen und einzeln kopfüber in sprudelnd kochendes Salzwasser (10 g Salz/Liter) geben. Jeweils 1 Minute kochen und dann herausnehmen.
2 Mit der Bauchseite nach unten auf ein Brett legen. Der Länge nach erst das Schwanzteil, dann das Kopfstück teilen. Aus dem Bruststück den kleinen, Kies enthaltenden Magensack wegwerfen.
3 Alle fleischigen und cremigen Teile des Brustpanzers sowie der grünliche Corail sind essbar. Diese Teile für die Sauce beiseitestellen.
4 Vom Schwanzteil den über den Rücken verlaufenden Darm entfernen. Das Fleisch auslösen und quer in Scheiben schneiden. Schwanzkarkassen beim Auslösen nicht beschädigen, gut ausspülen und trocknen lassen.
5 Die Hummerscheren abdrehen, mit dem Messerrücken aufklappen und das Scherenfleisch auslösen.
6 Scheren- und Schwanzfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die 4 gesäuberten Schwanzkarkassen verteilen. Alle Hummerhälften in eine ofenfesteste Form setzen.

Hummersauce

1 Die restlichen Hummerkarkassen (Brustpanzer, Scheren, Beine) zerkleinern.

2 Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre und Sellerie schälen, Lauch putzen, gründlich waschen und alles grob würfeln.
3 In einer Kasserolle das Olivenöl erhitzen und die zerkleinerten Hummerkarkassen darin anrösten. Schalotten, Knoblauch und gewürfeltes Gemüse zufügen und einige Minuten mitrösten. Dann das Tomatenmark einrühren und alles kurz weiter dünsten. Cognac darübergießen und flambieren. Mit Weißwein ablöschen. Die geschälten Tomaten sowie den Fischfond zufügen und 45 Minuten köcheln lassen.
4 Durch ein feines Sieb passieren und dabei alle Zutaten gut ausdrücken. Sahne einrühren und mit Thymian und Rosmarin würzen. Nochmals 10 Minuten sämig einkochen. Die beiseitegestellten Hummerinnereien (Corail) zufügen und mit dem Mixstab untermieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Die gefüllten Hummerhälften mit zerlassener Butter beträufeln und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 10 Minuten garen. Hummersauce erwärmen und mit dem Hummer in der Schale auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Ofentomaten, einigen Salatblättchen, grünem Spargel und Thymian garnieren.

Schnell & einfach

Die recht aufwändige Hummersauce lässt sich auch aus fertigem Krustentiermus herstellen. Dafür 3-4 Löffel Krustentiermus mit etwas Fischfond und 1 Glas Weißwein auf die gewünschte Konsistenz verdünnen und erwärmen. Die Sauce mit Cognac, Crème fraîche und 1 TL Hummer-Demiglace verfeinern. 2 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Nicht mit Salz würzen, das Krustentiermus enthält bereits Salz.



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

San Marzano Tomaten

Neapolitanische Rarität
6 x 400 g
Nr. 086L07
15,95 €
(€ 10,22/1 kg)



Hagen Grote Fischfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04
12,95 €
(€ 21,58/l)



Kupfer Stieltopf mit Deckel

Ø 16 cm, 4,5 cm hoch
Nr. 002A01
99,95 €



ROTBARBEN AUF BOHNEN-APRIKOSEN-PÜREE MIT BASILIKUM-ESSENZ

Zutaten für 4 Personen

Bohnen-Aprikosen-Püree

150 g getrocknete große weiße Bohnen
3 Salbeiblätter
½ Zwiebel
100 g getrocknete Aprikosen
50 ml Olivenöl
Meersalz

Basilikum-Essenz

1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
1 EL Pinienkerne
100 ml Olivenöl
Meersalz

Rotbarben

4 küchenfertige Rotbarben
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Außerdem

1 EL rosa Pfefferkörner
Basilikumbättchen

Zubereitung

Bohnen-Aprikosen-Püree

1 Die weißen Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser, den Salbeiblättern und der Zwiebel in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Alles einmal aufkochen und die Hitze reduzieren. Die Bohnen zugedeckt etwa 2 Stunden bei 90 °C gar ziehen lassen. Die Kochzeit lässt sich bei getrockneten Bohnen nicht genau vorhersagen. Deshalb gegen Ende der Kochzeit wiederholt eine Garprobe machen. Weiße Bohnen dürfen nie zu stark erhitzt werden, sonst werden sie zäh und ledrig.

2 Die getrockneten Aprikosen in ½ l Wasser 10 Minuten kochen. Die weichen Bohnen abgießen, abtropfen lassen und zu den Aprikosen geben.

3 Alles noch einmal kurz aufkochen. Die Kochflüssigkeit abgießen und die Bohnen mit den Aprikosen im Mixer pürieren. Olivenöl unterrühren und das Bohnen-Aprikosen-Püree mit Salz abschmecken.

Basilikum-Essenz

1 Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und vorsichtig mit einem Tuch trocknen. Knoblauch pellen und grob zerkleinern.

2 Basilikumbblätter mit Pinienkernen und Knoblauch im Mixer pürieren. Dabei langsam das Olivenöl zugießen. Die Basilikum-Essenz mit Meersalz abschmecken.

Rotbarben

1 Die Rotbarben gut schuppen und filetieren. Die kleine Grätenreihe aus den Filets von innen mit einem V-förmigen Schnitt heraus-trennen, ohne die äußere Haut zu verletzen. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen.

2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rotbarbenfilets darin auf der Hautseite knapp 2 Minuten braten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Wenden und die Filets auf der Innenseite nur noch einige Sekunden braten. Sofort aus der Pfanne nehmen.

Fertigstellen und Anrichten

Rotbarbenfilets und Bohnen-Aprikosen-Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Püree mit rosa Pfefferkörnern bestreuen. Die Basilikum-Essenz über den Fisch träufeln. Mit Basilikumbättchen garnieren.

Schnell & einfach

Zur Herstellung des Pürees lassen sich ersatzweise auch etwa 350 g dicke weiße Bohnen aus dem Glas verwenden. In diesem Fall die Bohnen abgießen, unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Mit den Aprikosen aufkochen.

Anmerkung

Rot- oder Meerbarben (franz. rouget, ital. triglia, span. salmonete) gehören zu den schmackhaftesten, jedoch auch teuersten Fischen. Sie kommen in zwei unterschiedlichen Arten hauptsächlich im Mittelmeer vor. Die rote Meerbarbe wird höchstens 25 cm, die gestreifte Meerbarbe (mit gelben Seitenstreifen) bis maximal 40 cm lang. Typisch sind ihre langen fleischigen Bartfäden. Die Leber dieser Fische ist eine besondere Delikatesse. In Frankreich werden frische Meerbarben nicht ausgenommen und mit den Innereien im Ganzen gegrillt. Meerbarben haben keine Galle. Bei Tisch werden die Innereien dann mit Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu einer Sauce gemischt.

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

Vario-Pürierstab

5 Geschwindigkeitsstufen
Nr. 386G01
69,95 €



Knoblauchwürfler-Set

Schnell und präzise viel Knoblauch schälen und würfeln
Nr. 001U09
16,95 €



Hagen Grote XXL-Tellerwärmer

für 12 Teller bis 32 cm Durchmesser
Nr. 001U10
69,95 €



SEEWOLF AUF BOHNEN- MEERESFRÜCHTE-RAGOUT

Zutaten für 4 Personen

Bohnen

200 g getrocknete weiße Bohnen
2 Lorbeerblätter
½ Zwiebel, geschält
2 EL Olivenöl

Oktopus

1 Oktopus
20 g Salz
2 Lorbeerblätter
Saft von 1 Zitrone

Muscheln

1 kg Miesmuscheln
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Glas Weißwein (100 ml)
200 ml Fischfond

Gemüse

2 Möhren
1 Stück Knollensellerie
1 Stange Lauch
1 Fenchelknolle
1 Schalotte
4 Knoblauchzehen
2 große Tomaten
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Seewolf

4 Seewolf filets (400 g) oder Filets anderer festfleischiger Fische
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 EL Butter

Zubereitung

Bohnen

1 Bohnen über Nacht in 2 l Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser, Lorbeerblättern, der Zwiebel und dem Olivenöl kalt aufsetzen.
2 Langsam erhitzen und einmal aufkochen. Die Bohnen zugedeckt bei etwa 90 °C in 2 Stunden gar ziehen lassen. Zwischendurch eine Garprobe machen, da sich die Kochzeit bei getrockneten Bohnen nicht genau vorhersagen lässt. Bohnen dürfen nicht zu stark erhitzt werden, sonst werden sie zäh und ledrig. Die fertigen Bohnen abgießen und abtropfen lassen.

Oktopus

1 Den Oktopus waschen und in 2 l Salzwasser (10 g Salz/Liter) mit Lorbeerblättern und Zitronensaft kalt aufsetzen. In etwa 60 Minuten weich kochen. Gegen Ende der Garzeit durch Einstechen prüfen, ob er weich ist.
2 Oktopus im Kochsud abkühlen lassen. Kopf und Schnabel entfernen und die Fangarme vom Körper trennen. Den Körper in feine Streifen, die Fangarme in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Muscheln

1 Die Muscheln waschen und säubern. Schalotte und Knoblauch schälen. Die Schalotte fein würfeln, den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
2 Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin hell andünsten. Muscheln zufügen, Weißwein angießen und zugedeckt bei starker Hitze kochen, bis sich die Muscheln öffnen.
3 Noch fest geschlossene Muscheln wegwerfen. Die offenen Muscheln in der Schale mit den Oktopus-Stücken unter die Bohnen heben.
4 Den Muschelsud ohne Bodensatz durch ein vierfach gefaltetes Passiertuch seihen und gemischt mit dem Fischfond über die Bohnen geben.

Gemüse

1 Das Gemüse waschen, schälen oder putzen und in

feine Würfel schneiden. Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen.

2 Butter und Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin ohne zu bräunen gar dünsten.

3 Tomaten vom Stielansatz befreien, auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden und einzeln 10 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Die Tomaten häuten, entkernen und in grobe Würfel schneiden.

4 Die Tomaten- und Gemüsewürfel unter die Bohnen heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Seewolf

1 Die Filets waschen und die kleine Grätenreihe V-förmig mit dem Messer heraus schneiden. Die Seewolf filets trocken tupfen, salzen und pfeffern.

2 Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf der Hautseite 4 Minuten braten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Filets auf der anderen Seite noch 1 Minute ziehen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Das Meeresfrüchte-Ragout auf vorgewärmte Teller geben und jeweils ein gebratenes Seeteufelfilet darauf anrichten. Mit Fenchelgrün und Zitronenspalten garnieren.

Schnell & einfach

Dieses Gericht lässt sich auch mit anderen festfleischigen Seefischen zubereiten. Verwenden Sie statt getrockneter Bohnen 350 g große weiße Bohnen aus dem Glas. Diese in ein Sieb geben, gut abspülen und abtropfen lassen.

Anmerkung

Es ist wichtig, den Oktopus richtig weich zu kochen. Besonders zart wird Oktopus, wenn er vor dem Kochen mindestens eine Woche eingefroren war.

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

TK Grünschalmuscheln

Aus nachhaltiger Aquazucht
1 kg
Nr. 901R03
24,95 €
(€ 31,19/l)



BIO Lorbeerblätter

5 g
Nr. 342X20
7,95 €
(€ 1590,00/kg)



Hagen Grote Fischfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04
12,95 €
(€ 21,58/l)



LACHSFORELLE IN BLÄTTERTEIG MIT GRÜNER ESTRAGONSENF-SAUCE

Zutaten für 4 Personen

Lachsforelle

1 Lachsforelle, etwa 1,2 kg
Salz, Pfeffer
1 Handvoll frische Kräuter,
etwa Petersilie, Dill, Thymian
etwa 300 g TK-Blätterteig

Grüne EstragonseNF-Sauce

1 Schalotte
2 EL Butter
1 TL Mehl
100 ml Fischfond
100 ml Weißwein
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
3 TL grüner EstragonseNF

Außerdem

2 verquirlte Eigelbe
Estragon und Thymian

Zubereitung

Lachsforelle

- 1 Lachsforelle ausnehmen und schuppen. Die Flossen abschneiden und die Kiemen entfernen. Kopf und Schwanz jedoch am Fisch lassen. Den Fisch gut waschen, trocken tupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen, trocknen und in die Bauchhöhle des Fisches füllen.
- 2 Den Blätterteig nach Packungsangabe auftauen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Platten, die jeweils etwas größer als der Fisch sind, ausrollen.
- 3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf zuerst eine Teigplatte und dann den Fisch legen. Den Fisch mit der zweiten Teigplatte bedecken. Die Teigplatten eng um den Fisch fest zusammendrücken und überflüssigen Teig abschneiden. Daraus Flossen, Augen und Schuppen formen und mit Eigelb auf den Teig heften. Die gesamte Oberfläche mit Eigelb bestreichen.
- 4 Die Lachsforelle in Blätterteig im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 30 Minuten backen. Sollte die Oberfläche dabei zu stark bräunen, den Fisch mit Alufolie abdecken.

Grüne EstragonseNF-Sauce

- 1 Die Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Kasserolle Butter zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Fischfond, Weißwein und Crème fraîche zufügen. Alles 12 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.
- 2 Mit Salz und Pfeffer würzen und den grünen Senf untermischen. Die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen, da der Senf sonst bitter wird.

Fertigstellen und Anrichten

Die Lachsforelle im Blätterteigmantel auf einer Platte anrichten, mit Kräutern garnieren und erst am Tisch portionieren. Die EstragonseNF-Sauce getrennt dazu reichen.

Anmerkung

Dieses Rezept lässt sich ebenso gut mit Lachs oder Seewolf zubereiten. Man rechnet als Garzeit im vorgeheizten Backofen bei 180 °C pro kg Fisch etwa 25 Minuten. Durch den Teigmantel bleibt der Fisch schön saftig. Die knusprige Teigkruste ist eine ausgezeichnete Beilage.



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

Estragon
aus der Provence
18 g
Nr. 342X08
8,95 €
(€ 559,37/kg)



Dauer-Backmatte
Kein Einfetten, kein
Anbrennen
wieder verwendbar
Nr. 901 U02
16,95 €



Hagen Grote Fischfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04
12,95 €
(€ 21,58/l)



PROBIEREN SIE AUCH



Rote-Bete-Orangensalat mit Himbeer-Fruchtpüree-Vinaigrette >



Paprika-Ingwer-Curry Suppe >



Avocado-Mango-Salat mit Garnelen >



Pilzragout mit Gorgonzola-Birne und Semmelknödel >



Gefüllte Morcheln mit Taglierini und Morchel-Rahmsauce >



Gemüseblatt-Lasagne mit San Marzano Sauce >



Bavaroise Creme mit Biskuits Roses de Reims >



Pralineneis >



Passionsfrucht-Mango-Törtchen >

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

oder in unserem *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland