

Hagen Gnote

REZEPTHEFT  
Nr. 54

# Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

## Sizilianische Küche



# AUBERGINEN-RÖLLCHEN „INVOLTINI DI MELANZANE ALLA SICILIANA“

## Zutaten für 4 Personen

### Béchamel-Füllung

50 g Butter  
50 g Mehl  
½ l Milch  
Salz  
4 EL Parmesan, frisch gerieben

### Sizilianische Tomatensauce

1 kg reife Sommertomaten (ersatzweise passierte San Marzano Tomaten)  
1 Schalotte  
2 EL Olivenöl extra vergine  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
Saft ½ Zitrone

### Auberginen

3 Auberginen  
Olivenöl extra vergine

### Außerdem

3 EL Parmesan, frisch gerieben  
1 Bund Basilikum

## Zubereitung

### Béchamel-Füllung

1 Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und mit dem Schneebesen das Mehl einrühren. Unter ständigem Rühren die erwärmte Milch zufügen, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Vom Herd nehmen, mit Salz würzen, den Parmesan einrühren und erkalten lassen.

### Sizilianische Tomatensauce

1 Tomaten von den Stängelansätzen befreien und mit 300 ml Wasser etwa 10 Minuten kochen, bis sie ganz weich sind. In einem Sieber gut abtropfen lassen. Im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren, um Kerne und Hautreste zu entfernen.  
2 Schalotte pellen, fein hacken und in Olivenöl ohne zu bräunen glasig andünsten. Passierte Tomaten zufügen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Auf kleiner Flamme so lange einkochen, bis eine pastöse, cremige Sauce entstanden ist.

### Auberginen

1 Auberginen waschen, Stängelansätze entfernen und der Länge nach in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Schüssel kräftig einsalzen, mit Wasser knapp bedecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. So werden Bitterstoffe entzogen und die Auberginen nehmen beim anschließenden Frittieren weniger Öl auf.  
2 Auberginen abtropfen lassen und mit einem Küchentuch gut trocken. In einer Pfanne in reichlich Olivenöl portionsweise frittieren. Dabei sollen die Scheiben nebeneinander und nicht übereinander liegen. So lange frittieren, bis die Scheiben beidseitig schön gebräunt sind. In einem Sieber gut abtropfen lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Auf das Ende jeder Auberginenscheibe 1-2 TL Béchamel-Füllung geben, aufrollen und dicht an dicht in eine ofenfeste Form setzen. Mit Tomatensauce überziehen und Parmesan darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 20 Minuten backen. Auf Teller verteilen, mit Basilikum garnieren und warm oder auf Raumtemperatur abgekühlt servieren.



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

### Rohmilch-Parmesan

ca. 500 g  
Nr. 148U03  
**33,80 €**  
(€ 65/kg)



### Passierte San-Marzano-Tomaten

Absolut natürlich  
Nr. 286D03  
**16,95 €**  
(€ 7,85/l)



### Olivenöl Ravidà

„Selezione Speciale“  
0,75 l  
Nr. 480L01  
**29,95 €**  
(€ 39,93/l)



# GEFLÜGELBRUST MIT THUNFISCHSAUCE „POLLO TONNATO ALLA SICILIANA“

## Zutaten für 4 Personen

### Hähnchenbrust

600 g Hähnchenbrust  
Salz, Pfeffer  
3 EL Olivenöl extra vergine

### Thunfischsauce

2 Eier, Größe M  
150 g weißer Angel-Thunfisch  
(aus dem Glas)  
3 Sardellenfilets  
75 ml Olivenöl extra vergine  
75 ml neutrales Pflanzenöl  
1 TL Dijonsenf  
3 EL Kapern  
2 EL Zitronensaft  
Geflügelfond  
Salz, Pfeffer

### Außerdem

gemischte Salatblättchen  
2 El Olivenöl extra vergine  
1 El Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
Kapern

## Zubereitung

### Hähnchenbrust

1 Hähnchenbrust von Haut, Fett und Sehnen befreien, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer gewürzt in wenig Olivenöl ringsherum hellbraun anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C in 30 Minuten garziehen lassen.

### Thunfischsauce

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

### Fertigstellen und Anrichten

Thunfischsauce auf Teller geben. Gewaschene, getrocknete Salatblättchen mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer angemacht darauf verteilen. Abgekühlte Geflügelbrüschchen in feine Scheiben aufschneiden und leicht salzen. Dekorativ überlappend in der Tellermitte anrichten und mit Kapern garnieren.



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

### Seltener weißer Angelthunfisch

Kulinarische Rarität,  
2 Gläser à 227 g  
Nr. 627Q02  
**19,95 €**  
(€ 43,94/kg)



### Hagen Grote Hühnerfond

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



### Eierkocher

Gebürsteter Edelstahl-Korpus  
Nr. 056F02  
**29,95 €**



# GRATINIERTE MUSCHELN „COZZE GRATINATE ALLA SICILIANA“

## Zutaten für 4 Personen

4 Knoblauchzehen  
Olivenöl extra vergine  
250 ml Weißwein  
2 Lorbeerblätter  
½ TL schwarzer Pfeffer  
2 kg Mittelmeer-Miesmuscheln  
4 reife Tomaten  
1 Bio-Zitrone  
5 EL geriebenes altbackenes italienisches Weißbrot oder Panko (japanisches Paniermehl)  
5 EL Pecorino, frisch gerieben  
1 Bund glatte Petersilie

## Zubereitung

**1** 2 Knoblauchzehen schälen, in feine Scheiben schneiden und mit 2 EL Olivenöl, Wein, Lorbeerblättern und Pfeffer in einem Topf aufkochen.  
**2** Die gewaschenen, abgetropften Muscheln zufügen. Auf großer Flamme 5 Minuten unter geschlossenem Deckel dämpfen. Dabei einige Male den ganzen Topf mit geschlossenem Deckel kräftig rütteln, damit sich die Muscheln gut öffnen. Muscheln mit einem Seihlöffel aus dem Topf heben und die oberen Schalenhälften entfernen. Geschlossene Muscheln entsorgen.  
**3** Stängelansätze der Tomate herausschneiden und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. In kochendem Wasser nacheinander jede Tomate einzeln 15 Sekunden blanchieren. Haut abziehen, vierteln und entkernen. Tomatenviertel in feine Würfelchen schneiden und in einem Sieb gut abtropfen lassen.  
**4** Schale der Bio-Zitrone abreiben. Mit Tomatenwürfeln, geriebenem Weißbrot, den fein gehackten, übrigen 2 Knoblauchzehen, geriebenem Pecorino und fein gehackter Petersilie mischen. Die Mischung auf die Muschelhälften verteilen und Olivenöl darüberträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C mit zugeschaltetem Grill überbacken, bis eine schön gebräunte Kruste entsteht.

## Fertigstellen und Anrichten

Überbackene Muscheln mit dem Saft der ausgepressten Zitrone beträufeln und heiß servieren.

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

### Weißwein CA'N VEY

1 Flasche à 0,75 l, 12,5% Vol.  
Nr. 500D09  
49,95 €  
(€ 11,10/l)



### Olivenöl Ravidà

„Selezione Speciale“  
0,75 l  
Nr. 480L01  
29,95 €  
(€ 39,93/l)



### Feinreibe

Langlebige,  
messerscharfe  
Reiben  
Nr. 329F03  
39,95 €



# SIZILIANISCHE „PASTA ALLA NORMA“

## Zutaten für 4 Personen

2 Auberginen  
Olivenöl extra vergine  
Salz, Pfeffer  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
500 g Tomaten (ersatzweise  
400 g San Marzano Tomaten aus  
der Dose)  
3 Lorbeerblätter  
1 TL Zucker  
100 ml Weißwein  
1 Zitrone  
1 EL Tomatenmark  
1 Bund Basilikum

## Außerdem

350 g Maccheroni (ersatzweise  
Penne Rigate, keinesfalls lange  
Nudeln)  
200 g Ricotta Salata, gesalzener  
fester Ricotta Schafskäse (er-  
satzweise Pecorino Romano aus  
Schafsmilch)

## Zubereitung

**1** Auberginen vom Stängelansatz befreien. Mit dem Messer oder auf der Schneidemaschine in maximal 4 mm dünne Scheiben schneiden. In der Fritteuse oder portionsweise in der Pfanne in reichlich Olivenöl nebeneinander (nicht übereinander) liegend knusprig goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten, salzen, pfeffern und warmhalten.  
**2** Schalotte fein gewürfelt, Knoblauchzehen in dünne Scheiben geschnitten in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten vom Stängelansatz befreien, kleinschneiden und mit Lorbeerblättern, Zucker und Weißwein hinzufügen. Etwa 15 Minuten einkochen.  
**3** Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter entfernen und mit dem Mixstab pürieren. Tomatenmark einrühren und nochmals kurz aufkochen, so dass die Sauce eindickt. Die Hälfte der Basilikumblättchen mit der Sauce mischen.

## Fertigstellen und Anrichten

Maccheroni in Salzwasser al dente garkochen, in einem Sieber kurz abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen. Portionsweise auf vorgewärmte Teller geben. Frittierte Auberginenscheiben darauf verteilen. Grob geraspelt Ricotta Salata darüberstreuen und mit den restlichen Basilikumblättchen garnieren.



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

### San Marzano Tomaten

Neapolitanische Rarität  
6 x 400g  
Nr. 086L07  
**14,95 €**  
(€ 9,58/kg)



### Mini-Fritteuse

Ideal für 2-3 Portionen  
Nr. 228Z01  
**49,95 €**



### Vario-Pürierstab

5 Geschwindig-  
keitsstufen  
Nr. 386G01  
**69,95 €**



# ORANGEN-FENCHEL-SALAT „INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI“

## Zutaten für 4 Personen

3 Orangen  
3 EL Olivenöl extra vergine  
Salz, Pfeffer  
2 Fenchel  
1 Zwiebel  
2 EL Pinienkerne

## Außerdem

8 Sardellenfilets 16 schwarze  
Oliven, getrocknet mit Stein  
(kein schwarz gefärbten in Lake)  
1 Bund Minze

## Zubereitung

- 1 Den Saft einer Orange auspressen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.
- 2 Von den übrigen beiden Orangen je oben und unten eine Kappe abschneiden. Die seitlichen Schalen mit der bitteren weißen Innenhaut und die äußere Membranhaut der Filets vollständig abschälen. Orangenfilets einzeln mit dem Messer aus den Trennhäutchen lösen.
- 3 Fenchelknollen putzen. Das Fenchelkraut waschen, trocken, fein hacken und in die Vinaigrette geben. Fenchelknollen halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Auf der Mandoline oder einem Küchenhobel sehr fein hobeln.
- 4 Die Zwiebel schälen, halbieren, in feine Stifte schneiden und mit dem Fenchel mischen.
- 5 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht braun anrösten.

## Fertigstellen und Anrichten

Fenchel-Zwiebel-Mischung auf 4 Teller verteilen und die Sardellenfilets zufügen. Orangenfilets sternförmig darauf anordnen und die Oliven in die Mitte geben. Mit Vinaigrette beträufeln, Pinienkerne darüber streuen und mit Minzblättchen garnieren.

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

### Oliven Delikatesse

Naturschwarz,  
ungefärbt,  
hocharomatisch  
2 Stück  
Nr. 441U31  
9,95 €  
(€ 22,11/kg)



### Olivenöl Ravidà

„Selezione Speciale“  
0,75 l  
Nr. 480L01  
29,95 €  
(€ 39,93/l)



### Prof-Mandoline

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



# AUBERGINEN-GRATIN „PARMIGIANA DI MELANZANE“

## Zutaten für 4 Personen

### Auberginen

3 Auberginen  
Salz  
Olivenöl extra vergine

### Tomatensauce

1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Zucker  
2 Lorbeerblätter  
2 EL Olivenöl extra vergine  
1 kg reife Sommertomaten  
(ersatzweise passierte San  
Marzano Tomaten)  
100 ml Weißwein  
Salz, Pfeffer  
1 TL Oregano  
Saft ½ Zitrone

### Außerdem

200 g Parmesan, frisch gerieben  
200 g Mozzarella, fein gewürfelt  
1 Bund Basilikum

## Zubereitung

### Auberginen

**1** Auberginen waschen, vom Stängelansatz befreien und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ringsherum kräftig mit Salz bestreuen und eine halbe Stunde ruhen lassen, um die Bitterstoffe zu entziehen. Waschen, abtropfen und mit einem Küchentuch trocknen.  
**2** Beidseitig mit Olivenöl einpinseln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 20 Minuten backen, nach 10 Minuten wenden.

### Tomatensauce

**1** Schalotte und Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Mit Zucker und Lorbeerblättern in Olivenöl ohne zu bräunen glasig andünsten.  
**2** Tomaten von Stängelansätzen befreien, klein schneiden und mit dem Weißwein zu den Zwiebeln geben. Etwa 10 Minuten kochen, bis die Tomaten ganz zerfallen sind. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronensaft würzen. Lorbeerblätter entfernen und fein pürieren.

### Fertigstellen und Anrichten

Eine ofenfeste Auflaufform mit einer Lage Auberginen auslegen. Etwas Tomatensauce darüber geben und mit Parmesan sowie Mozzarellawürfeln bestreuen. So mehrere Lagen übereinanderschichten. Mit Tomatensauce, Parmesan und Mozzarella abschließen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 25 Minuten backen. In Portionen geteilt auf Teller setzen, mit Basilikum Blättchen garnieren und warm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt servieren.

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

### BIO Lorbeerblätter

5 g  
Nr. 342X20  
**6,95 €**  
(€ 139/100 g)



### Passierte San-Marzano-Tomaten

Absolut natürlich  
Nr. 286D03  
**16,95 €**  
(€ 7,85/l)



### Weißwein CA'N VEY

Flasche à 0,75 l,  
12,5% Vol.  
Nr. 500D09  
**49,95 €**  
(€ 11,10/l)



# MANDELGEBÄCK „PASTE DI MANDORLA“

## Zutaten für 25 Stück

1 Bio-Zitrone  
250 g gemahlene Mandeln  
2 Bittermandeln, gemahlen  
(alternativ 2 Topfen Bittermandel-  
delaroma)  
150 g Zucker  
2 Eiweiß  
1 TL Honig  
120 g Puderzucker zum Wälzen

## Zubereitung

**1** Schale der Bio-Zitrone ohne die bittere, weiße Unterhaut abreiben und 2 EL Saft auspressen. Beides mit den gemahlene Mandeln und Bittermandeln, Zucker, Eiweiß und Honig im Mixer zu einer festen, etwas klebrigen Masse vermengen. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.  
**2** Puderzucker in eine Schale sieben. Aus dem Mandelteig walnussgroße Stücke (20 g) abstechen, zu Kugeln formen und im Puderzucker wälzen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger jede Kugel von oben zur typischen Dreiecksform zusammendrücken.  
**3** Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C 10–12 Minuten backen. Sie dürfen nur ganz leicht Farbe bekommen. Sofort aus dem Ofen nehmen und auf ein Auskühlgitter setzen, da sie sonst schnell zu fest werden. Luftdicht aufbewahren.



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

**Multifunktions-Mixer**  
Zerkleinert harte  
Lebensmittel und Eis  
Nr. 041T04  
**139,95 €**



**Passiersieb**  
Rutschfeste Noppen  
Nr. 108Z02  
**ab 17,95 €**



**Feinreibe**  
Langlebige,  
messerscharfe  
Reiben  
Nr. 329F03  
**39,95 €**





# LAMMKOTELETTE MIT PISTAZIENKRUSTE „COSTOLETTE DI AGNELLO AL PISTACCHIO“

## Zutaten für 4 Personen

### Lammkoteletts

8 Lammkoteletts  
Salz, Pfeffer  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Rosmarin  
3 Zweige Thymian  
100 g Pistazien, geschält  
3 EL altbackene Weißbrotbrösel,  
fein gerieben  
80 g Pecorino Romano, frisch  
gerieben  
2 Eier  
3 EL Olivenöl extra vergine

### Romanesco

1 Kopf Romanesco  
4 EL Kapern  
60 ml Gemüsefond  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl extra vergine  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer

### Außerdem

Pecorino Romano, frisch  
gerieben  
Petersilienblättchen

## Zubereitung

### Lammkoteletts

**1** Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, waschen und trocknen. Die Knochen der Lammkoteletts bis zum Fleischansatz mit einem Messer gut säubern und den Fettrand entfernen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt auf Raumtemperatur erwärmen lassen.  
**2** Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln. Rosmarin und Thymian staubfein, die Pistazien grob hacken. Alles mit geriebenem Weißbrot und Parmesan zu einer Panade mischen. Lammkoteletts in verrührtem Ei wenden, panieren und die Panade leicht andrücken.  
**3** Lammkoteletts in Olivenöl auf jeder Seite 3–4 Minuten braten.

### Romanesco

**1** Romanesco in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) al dente blanchieren oder im Dampf bissfest garen. Gut abtropfen lassen und in einem Küchentuch trocknen.  
**2** Kapern, Gemüsefond, Zitronensaft, Olivenöl und fein gehackte Knoblauchzehen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Romanesco Röschen darin wenden und warmhalten.

### Fertigstellen und Anrichten

Jeweils zwei Lammkoteletts mit gekreuzten Rippchen auf vorgewärmte Teller setzen. Romanesco zufügen, mit Pecorino Romano bestreuen und mit Petersilienblättchen garnieren.



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

**Olivenöl Ravidà**  
„Selezione Speciale“  
0,75 l  
Nr. 480L01  
**29,95 €**  
(€ 39,93/l)



**Hagen Grote Gemüsefond**  
3 Gläser à 200 ml  
Nr. 15U01  
**11,95 €**  
(€ 19,92/l)



**Panierschalen Set**  
Platzsparend ineinander stapelbar  
3-teilig  
Nr. 063U19  
**24,95 €**



# DORADE AUF PISTAZIEN-RISOTTO „RISOTTO AL PISTACCHI E ORATA“

## Zutaten für 4 Personen

### Pistazien-Risotto

1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl extra vergine  
250 g Risottoreis (Vialone Nano oder Arborio)  
100 ml Weißwein  
750 ml Geflügelfond  
1 Bio-Orange  
2 TL Fenchelsamen  
½ Vanilleschote, aufgeschnitten  
½ TL getrocknet Lavendelblüten  
Salz, Pfeffer  
2 EL Butter  
80 g Pistazien, grob gehackt

### Dorade

2 Doraden aus Wildfang je ca. 500-600 g  
(oder 4 Doraden Filets mit Haut, jeweils ca. 140 g)  
Salz, Pfeffer  
Mehl  
3 EL Olivenöl  
1 TL abgeriebene Orangenschale  
1 EL Butter

### Außerdem

Pistazien-Öl  
Pistazien  
Lavendelblüten

## Zubereitung

### Pistazien-Risotto

**1** Schalotte und Knoblauch pellen, Schalotte in feine Würfel, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl ohne zu bräunen andünsten. Risottoreis zufügen und unter Rühren glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, heißen Geflügelfond zugeben.  
**2** Orangenschale ohne die bittere, weiße Unterhaut abschälen, Saft auspressen, Fenchelsamen im Mörser zerreiben. Alles mit der Vanilleschote und den Lavendelblüten nach 5 Minuten Kochzeit unter den Risotto heben.  
**3** Auf mittlerer Flamme insgesamt 18 Minuten kochen. Immer wieder umrühren, damit nichts ansetzt. Zum Ende der Kochzeit Orangenschale und Vanilleschote entfernen.  
**4** Risotto vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in kleinen Stücken mit den grob gehackten Pistazien unterheben und 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Der fertige Risotto soll eine cremig-flüssige Konsistenz haben. Falls er zu trocken wird, etwas Flüssigkeit zugeben.

### Dorade

**1** Doraden schuppen, ausnehmen, waschen, filetieren und trocknen. Die kleinen Gräten mit einer Grätenpinzette herausziehen oder v-förmig ausschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite mit Mehl einstäuben, überschüssiges Mehl abklopfen.  
**2** Olivenöl mit einem Teelöffel abgeriebener Orangenschale in einer Pfanne erhitzen. Butter zufügen und aufschäumen lassen. Doradenfilets darin auf der Hautseite 4 Minuten braten. Pfanne vom Herd nehmen, Filets wenden und auf der Fleischseite 2 Minuten ziehen lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen und die Doradenfilets daraufsetzen. Pistazien-Öl darüber träufeln und mit einigen Pistazien und Lavendelblüten garnieren.



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

### Risottoreis

Vialone Nano 1 kg  
Nr. 407P03  
8,95 €



### Französisches Gourmet-

**Pistazienöl**  
Edles, kalt  
gepresstes  
Pistazienöl  
Nr. 320P03  
19,95 €  
(€ 79,80/l)



### BIO Lavendelblüten

15 g  
Nr. 342X19  
6,95 €  
(€ 463,33/kg)



# „AUBERGINEN-CAPONATA“

## Zutaten für 4 Personen

### Caponata

2 Auberginen  
4 Stangen Bleichsellerie  
4 EL Olivenöl extra vergine  
1 Gemüsezwiebel  
4 Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
2 EL Rosinen  
1 EL Kapern  
1 TL Zucker  
4 EL Rotweinessig  
Salz, Pfeffer

### Vinaigrette

3 EL Olivenöl extra vergine  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer

### Außerdem

Bunter Salatstrauß

## Zubereitung

### Caponata

- 1 Auberginen vom Stängelansatz befreien und in Würfel von 3 cm Kantenlänge teilen. Vom Bleichsellerie sorgfältig die Fäden abziehen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginenwürfel und Selleriestücke darin andünsten.
- 2 Die Zwiebel in mittelgroße Stücke schneiden und nach einigen Minuten mit in die Pfanne geben.
- 3 Tomaten vom Stielansatz befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einritzen. In sprudelnd kochendem Wasser einzeln 10 Sekunden blanchieren. Tomaten anschließend häuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch quer in schmale Streifen teilen.
- 4 Knoblauch pellen und in feine Scheibchen schneiden. Sobald Auberginen, Sellerie und Zwiebel gar sind, Tomatenstreifen und Knoblauchscheibchen zufügen. Unter Schwenken 1 Minute dünsten, dann die Pfanne vom Feuer nehmen.
- 5 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Mit Rosinen und Kapern zum Gemüse geben und alles vorsichtig mischen. Die Caponata mit Zucker, Rotweinessig, Salz und Pfeffer würzen.

### Vinaigrette

- 1 Olivenöl mit Zitronensaft und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Fertigstellen und Anrichten

Caponata wird kalt (Raumtemperatur) oder lauwarm auf Tellern mit einem frischen bunten Salatstrauß angerichtet. Über jeden Salatstrauß ein Löffelchen Vinaigrette geben.

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

#### Schälmesser

Gebogene Klinge, Gesamtlänge  
15,5 cm, Klingenlänge 5,3 cm  
Nr. 027L01  
8,95 €



#### Profi-Mandoline

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



#### Mehrschichtpfanne

Ofenfest bis 240 °C  
Nr. 001T04397  
99,95 €



# PROBIEREN SIE AUCH



Gemüseblatt-Lasagne mit  
San Marzano Sauce



Blumenkohl-Frittata mit  
San Marzano Sauce



Gelbe und grüne Zucchini-Bavette  
mit San Marzano-Sauce



Spaghetti aglio e olio mit  
Zucchini und Minze



Antipasti „Involtini di peperoni“



Seewolf auf Bohnen-  
Meeresfrüchte-Ragout



Caccavelle alla siciliana ripiene di  
tonno bianco



Zitronentarte



Safran-Zabaione mit Früchten

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