

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 59

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Pastagerichte mit
Zitronensauce

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES VIELSEITIGE ZITRUSFRÜCHTE

Ob Fisch oder Risotto, Gebäck oder Dessert: Mit Frische und Leichtigkeit bereichern die vielseitigen Südfrüchte unterschiedlichste Speisen von herzhaft bis süß. Ein kulinarischer Traum vom Sommer ist in den Wintermonaten insbesondere die Kombination ihrer feinen, süß-säuerlichen Noten in wärmenden Pasta-Gerichten.

Herkunft

Der Ursprung der Zitrone liegt in Asien. Nach Europa gelangten die gelben Früchte im 12. Jahrhundert mit den Kreuzfahrern. Hier verbreiteten sie sich zunächst in den Mittelmeerländern, insbesondere in Italien und Spanien, wo sie bis heute kultiviert werden. Seit dem späten 16. Jahrhundert kennt man die Zitrone auch in Deutschland.

Saison

Da Zitronenbäume in zahlreichen Ländern wachsen, ist weltweit gesehen immer Erntezeit. Nicht nur aus Südeuropa, sondern auch aus Asien oder Afrika werden die gelben Früchte zu uns importiert. Das beste Aroma bieten jedoch spanische und italienische Zitronen in den Wintermonaten.

Sorten

Zitronen gibt es in vielen unterschiedlichen Sorten. Wo welche Sorte kultiviert wird, ist abhängig von den jeweiligen Bedingungen in Anbauland und -region. Hauptsächlich unterscheiden die Sorten sich an der Schalenstärke. Diese gibt auch Hinweise auf die zu erwartende Saftausbeute: Je dünner die Schale, umso mehr Saft lässt sich aus den Früchten gewinnen.

Ob im wahrsten Sinne des Wortes Zitronengelb, dunkler oder sogar heller: Die Farbe einer Frucht erlaubt keine Rückschlüsse auf ihren Geschmack. Einige Sorten weisen sogar im vollausgereiften Zustand noch grüne Stellen auf, was für die Qualität jedoch völlig unerheblich ist.

Einkauf & Lagerung

Neben dünnchaligen sind kleine, möglichst schwere Früchte zu bevorzugen. Sie enthalten nicht nur den meisten Saft, sondern sind auch am aromatischsten. Da Zitrusfrüchte aus kommerziellem Anbau oftmals stark mit Pestiziden und anderen Chemikalien belastet sind, sollten Bio-Zitronen stets die bessere Wahl sein. Insbesondere, wenn man die aromatische Schale abreiben und mitverwenden möchte.



Bis zu drei Monate lang können Zitronen gelagert werden. Besonders wohl fühlen sie sich in kühlen Räumen. Vermeiden Sie die Nähe zu nachreifenden Obst- und Gemüsesorten (z. B. Äpfeln). Auch der Kühlschrank ist für die empfindlichen Südfrüchte kein geeigneter Aufbewahrungsort, da sie durch die Kälte an Aroma verlieren.

Vitamin C & Co.

Mit ganzen 53 mg Vitamin C pro 100 g unterstützen Zitronen unser Immunsystem. Nur eine Frucht deckt bereits mehr als die Hälfte des Tagesbedarfs. Zusätzlich ist die gelbe Frucht reich an Calcium, Kalium und Magnesium, die essenziell für die Arbeit von Nerven, Herz und Muskulatur sind. Ebenfalls enthalten Zitronen Flavonoide, die die Risiken für Krebs sowie Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken und den Blutdruck regulieren. Eine stimmungsaufhellende Wirkung wird den ätherischen Ölen nachgesagt, die für den charakteristischen Duft der Zitronen sorgen.

Zitronen in der Küche

Mit ihrem erfrischenden, fruchtigen Geschmack verleihen Zitronen vielen Gerichten eine angenehme, leichte Note. Süßes Backwerk, von Kuchen bis hin zu Weihnachtsplätzchen, gewinnt mit etwas abgeriebener Zitronenschale verfeinert an geschmacklicher Tiefe. Frisch gepresster Zitronensaft ist essenziell zum Würzen von Fisch und Meeresfrüchten. Auch zahlreiche Marinaden, Dressings und Salatsaucen bereichert er. In wunderbarer Weise entfalten sich die herrlichen Aromen der Zitrusfrüchte auch in unseren köstlichen Pasta-Gerichten.



RISONI-NUDELN MIT ZITRONENSAUCE, ERBSEN UND GARNELEN

Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte
3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
100 g Butter
2 Bio-Zitronen
150 g TK-Erbesen
300 g Risoni (Reiskorn-Nudeln)
Salz, Pfeffer
400 g rohe Garnelenschwänze
1 EL Olivenöl

Ausserdem

½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung

1 Schalotte und 2 Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und in einer Mischung aus 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter ohne zu bräunen glasig andünsten. Die Schalen der Zitronen ohne die bittere weisse Unterhaut abreiben und den Saft einer Zitrone auspressen. Erbsen noch tiefgefroren in sprudelnd kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen und abtropfen lassen.
2 Risoni nach Packungsangabe in Salzwasser garkochen. Abgiessen und noch feucht mit den blanchierten Erbsen, dem Zitronensaft und einer Hälfte der abgeriebenen Zitronenschale zu den glasig gedünsteten Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risoni warmhalten und die restliche Butter einrühren. Das Gericht soll wie ein Risotto eine flüssig-cremige Konsistenz haben.
3 Garnelenschwänze bis auf das Schwanzende schälen. Den dunklen, über den Rücken verlaufenden Darm entfernen. Mit der restlichen, fein gehackten Knoblauchzehe in Olivenöl auf lebhaftem Feuer in 2 Minuten gar braten.

Fertigstellen und Anrichten

Risoni auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Garnelenschwänze dekorativ darauf anordnen. Mit Petersilienblättchen und der restlichen abgeriebenen Zitronenschale anrichten.



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

Natives Olivenöl

Frei von jeglichen
Zusatzstoffen
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(49,27 CHF/l)



Traditionelle Toskana-Pasta: Risoni

Poröse Oberflächen-
struktur zur besseren
Saucenbindung
Nr. 404U01
Fr. 6,95
(13,90 CHF/kg)



Knoblauchpresse

Entfernt während des Zerkleinerns
auch die Haut
Nr. 322X01
Fr. 52,95



SPAGHETTINI MIT ZITRONEN-BUTTERSauce UND RUCOLA

Zutaten für 4 Personen

2 Bio-Zitronen
2 Schalotten
150 ml Weisswein
Salz, Pfeffer
150 g Butter
50 ml Crème fraîche
1 grosser Bund Rucola

Ausserdem

300 g Spaghettini
Salz
Zitronenzeste

Zubereitung

1 Die Schale der Bio-Zitronen ohne die bittere weisse Unterhaut abreiben und den Saft auspressen. Schalotten schälen, fein hacken und mit Zitronensaft und Weisswein auf die Hälfte einkochen. Abgeriebene Zitronenschale zufügen. Warmhalten und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

2 Die Reduktion mit Salz und Pfeffer würzen, erwärmen, aber nicht kochen. Butter in Stücken sowie Crème fraîche zufügen und mit dem Schneebesen aufschlagen und warmhalten. Dabei keinesfalls stark erhitzen, sonst fällt die Sauce auseinander und die Butter setzt sich ab. Rucola waschen, trocknen und einige Blättchen für die Garnitur beiseitelegen.

Fertigstellen und Anrichten

Spaghettini nach Packungsangabe in Salzwasser garkochen. Abgiessen und sofort mit Rucola-Blättchen und Zitronensauce mischen. Mit Hilfe eines Schälchens um eine Gabel zu schön geformten Portionen drehen. Auf vorgewärmte Teller setzen und mit Rucola-Blättchen sowie einigen feinen Streifen Zitronenzeste garnieren.



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

Handgeschöpftes, naturbelassenes

Meersalz

1 kg
Nr. 06K19
Fr. 8,95



Traditionelle Toskana-Pasta:

Spaghettini
1,3 mm, 500 g
Nr. 260E01
Fr. 6,95
(13,90 CHF/kg)



Aromareibe

Starke Reibzähne verreiben extrafein
und faserfrei
Nr. 282A03
Fr. 36,95



Pastagerichte mit
Zitronensauce

LINGUINE-BANDNUDELN MIT ZITRONEN-KÄSESAUCE

Zutaten für 4 Personen

2 Bio-Zitronen
100 ml Weisswein
3 EL Walnusskerne
75 g Butter
100 ml Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Ausserdem

300 g Linguine
Walnusskerne
Basilikum
100 g Gruyère, frisch gerieben

Zubereitung

- 1 Zitronenschale ohne die bittere weisse Unterhaut abreiben und den Saft einer Zitrone auspressen. Abgerieben Schale mit dem Weisswein 2 Minuten einkochen.
- 2 Walnusskerne grob hacken und mit der Butter sowie der Crème fraîche zufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
- 3 Die Nudeln in Salzwasser garkochen. 50 ml vom Kochwasser entnehmen und in die Zitronensauce einrühren. Pasta in einen Sieber geben, abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Nudeln, in einem Schälchen um eine Gabel, zu schön geformten Portionen drehen und auf vorgewärmte Teller setzen. Geriebenen Gruyère über die Pasta streuen und mit Walnusskernen sowie Basilikumblättchen garnieren.



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

Weisswein CAN VEY

6 Flaschen à 0,75 l, 12,5% Vol.
Nr. 500D09
Fr. 79,95
(17,77 CHF/l)



Limetten & Zitronenpresse

Grosse Saftmenge ohne Kraftaufwand
Nr. 262Z02
Fr. 59,95



Hagen Grote XXL-Tellerwärmer

Erwärmt Teller in wenigen Minuten
Nr. 001U10
Fr. 99,95



Pastagerichte mit Zitronensauce

SPAGHETTI MIT CHAMPIGNON-ZITRONENSAUCE

Zutaten für 4 Personen

400 g Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
3 EL Butter
50 ml Weisswein
150 ml Crème fraîche
2 Bio-Zitronen
Salz, Pfeffer

Ausserdem

Kirschtomaten
glatte Petersilie
300 g Spaghetti
Salz

Zubereitung

1 Champignons möglichst trocken mit dem Pinsel reinigen. Die Stiele herausdrehen, grob zerkleinern und beiseitelegen. Grosse Champignons vierteln, kleine Champignons im Ganzen verwenden. Schalotte und Knoblauch putzen, fein würfeln und mit den Champignonstielen in 2 EL Butter ohne zu bräunen gardünsten. **2** Weisswein und Crème fraîche hinzufügen, etwas einkochen und mit dem Mixstab pürieren. Die Champignonköpfe in der restlichen Butter schön braun braten. Sobald sie gar sind in die Sauce geben. Von den Zitronen die Haut abreiben, den Saft einer Zitrone auspressen. Abgeriebene Zitronenschale mit der Sauce mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Kirschtomaten einstechen und in einer Pfanne andünsten. Petersilie waschen, trocknen und die Blättchen zupfen. Spaghetti in Salzwasser al dente garkochen. Etwas Kochwasser in die Sauce geben. Die Nudeln abgiessen und sofort mit gehackter Petersilie sowie der Champignonsauce mischen. In einem Schälchen um eine Gabel zu schön geformten Portionen drehen und auf vorgewärmte Teller setzen. Kirschtomaten zufügen und mit Petersilienblättchen garnieren.



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

Vario-Pürierstab
5 Geschwindigkeitsstufen
Nr. 386G01S
Fr. 99,95



Traditionelle Toskana-Pasta: Spaghettoni
1,8 mm, 500 g
Nr. 260E02
Fr. 6,95
(13,90 CHF/kg)



Hagen Grote Hochraum-Pfannen Spaghettoni
Profi-Pfanne Ø 20cm (Boden Ø 14 cm), 4,5 cm hoch
Nr. 025Z01
Fr. 99,95



ORECCHIETTE ÖHRCHEN-NUDELN, ZITRONEN-ZABAIONE UND GEMÜSE-JULIENNE

Zutaten für 4 Personen

Kekse

2 Möhren
1 Stück Knollensellerie
2 Zucchini
Salz, Pfeffer
Butter
2 Bio-Zitronen
4 grosse Eigelbe
1 Prise Zucker
100 ml trockener Weisswein

Ausserdem

300 g Orecchiette (Öhrchen-Nudeln)
Salz
glatte Petersilie
Zitronenzeste

Zubereitung

1 Möhren, Sellerie und Zucchini putzen und auf der Mandoline oder einem Küchenhobel zu feinen Streifen (Julienne) verarbeiten. Von den Zucchini nur die äussere grüne Schale ohne den wässrigen Innenteil verwenden. In kochendem Salzwasser jeweils einzeln die Möhren- und Selleriestreifen 2 ½ Minuten, die Zucchinistreife 1 ½ Minuten blanchieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Jedes Gemüse getrennt in etwas flüssiger Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

2 Für die Zabaione die Zitronenschalen auf der Feinreibe ohne weisse Unterhaut abreiben und den Saft einer Zitrone auspressen. Eigelbe mit der abgeriebenen Schale, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer halbkugelförmigen Aufschlagschüssel mischen und mit dem Schneebesen cremig verrühren, bis die Masse heller wird.

3 Wasser in einem Topf, in den die Aufschlagschüssel ohne den Topfboden zu berühren hineinpasst, aufkochen. Aufschlagschüssel ins Wasserbad setzen. Das Wasser heiss halten, jedoch nicht mehr kochen lassen.

4 Wein und Zitronensaft langsam unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen portionsweise in die Masse geben. So lange schaumig aufschlagen, bis die Zabaione cremig bindet und dick wird.

Fertigstellen und Anrichten

Orecchiette in Salzwasser garkochen. Die Nudeln abgiessen und sofort mit der Zitronen-Zabaione mischen. Jeweils eine Portion Orecchiette in die Mitte vorgewärmter Teller setzen. Gemüse-Julienne getrennt in 3 kleinen Portionen darum herumsetzen. Mit Petersilienblättchen und feinen Zitronenstreifen garnieren.



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

Kupfer Gemüse- und Fleischtopf,

Mit Deckel Ø 24 cm, 14 cm hoch, 5-lagig
Nr. 002A05
Fr. 269,95



Traditionelle Pasta: Orecchiette

13,5 % Proteingehalt, 500 g
Nr. 402X01
Fr. 6,95
(13,90 CHF/kg)



Prof-Mandoline

Schneidet Scheiben, Stifte, Würfel
und Rauten
Nr. 010L02
Fr. 99,95



PENNE RIGATE MIT ZITRONEN-PESTO UND BURRATA

Zutaten für 4 Personen

2 Bio-Zitronen
2 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
3 EL geschälte Mandeln
100 ml Olivenöl
½ TL Meersalz
2 EL Parmesan, frisch gerieben
1 Zucchini
12 Kirschtomaten
Salz, Pfeffer
300 g Penne Rigate

Ausserdem

4 Kugeln Burrata
Zitronenthymian

Zubereitung

1 Für das Pesto nur die gelbe Schale ohne die bittere weisse Unterhaut der Zitronen abreiben und den Saft einer Zitrone auspressen. Petersilie waschen, gut trocknen und die Blätter zupfen. Zitronenschale und Saft sowie Petersilienblättchen in einen Mixer geben. Geschälte Knoblauchzehen, Mandeln und Olivenöl zufügen. Mit Meersalz würzen und pürieren. Frisch geriebenen Parmesan unterheben.
2 Zucchini waschen, halbieren und mit einem Löffelchen sorgfältig die inneren Kerne entfernen. Quer in 2 mm dünne Halbkreise schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Zucchini in 2 EL Olivenöl unter Schwenken 2 Minuten garen. Tomaten zufügen und mitdünsten. Sobald die Zucchini knapp gar sind und die halben Tomaten zu schmelzen beginnen vom Feuer nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.
3 Penne Rigate in Salzwasser al dente garkochen. So viel Kochwasser zum Pesto geben, dass eine sämige Sauce entsteht. Die Nudeln abgessen, mit dem Pesto mischen und das Gemüse unterheben.

Fertigstellen und Anrichten

Pasta auf vorgewärmte Teller geben. Burrata-Kugeln jeweils in die Mitte der Nudeln setzen. Mit den abgestreiften Blättchen des Zitronenthymian bestreuen.



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

Ravidà Olivenöl „Selezione Speciale“

Äußerst aromatisch, mit einer leichten Süsse, 0,75l
Nr. 480L01
Fr. 47,95
(63,93 CHF/l)



KitchenAid Mini-Food-Processor

830 ml, Grob hacken bis fein pürieren
Nr. 047M03RS
Fr. 125,95

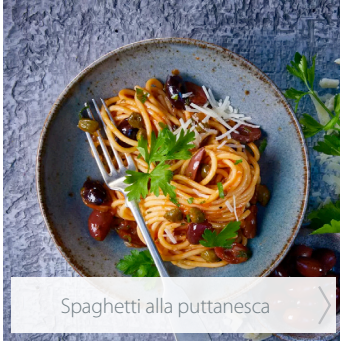


Rohmilch-Parmesan

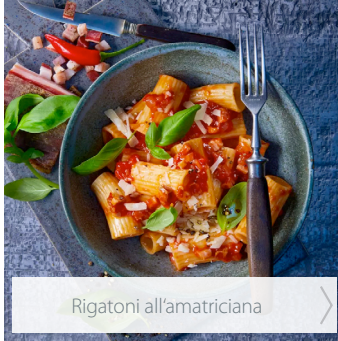
Dieser echte Rohmilch-Parmesan gilt als bester Italiens,
ca. 500 g
Nr. 148U03
109,50 CHF/kg



PROBIEREN SIE AUCH



Spaghetti alla puttanesca >



Rigatoni all'amatriciana >



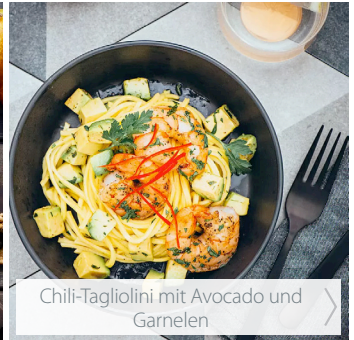
Spaghetti aglio e olio mit Zucchini und Minze >



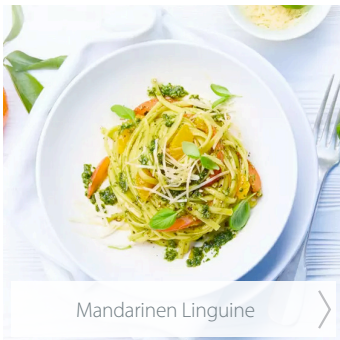
Tagliatelle al ragù di Cinghiale (Wildschweinragout) >



Pappardelle mit Birnen-Gorgonzola Sauce >



Chili-Tagliolini mit Avocado und Garnelen >



Mandarinen Linguine >



Pescavari Venusmuschel Spaghetti >



Kürbisdudeln mit Kürbiswürfeln, Salbeibutter und Parmesan Crackern >

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