

Hagen Gnote
REZEPTHEFT
Nr. 63

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Geniessen

Best of Barbecue

T-BONE-STEAK, KNOBLAUCHBUTTER UND KICHERERBSENSALAT

Zutaten für 4 Personen

Steak

4 T-Bone-Steaks, je 350 g,
2,5 cm dick
Olivenöl
Salz, Pfeffer
125 g Butter
3 Knoblauchzehen

Kichererbsensalat

400 g Kichererbsen aus dem Glas
je 1 grüne, gelbe, rote Paprikaschote
1 rote Zwiebel
8 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl

Ausserdem

Grill mit Haube
2 Bund Rucola
glatte Petersilie

Zubereitung

Steak

1 Steaks auf Zimmertemperatur erwärmen. Beidseitig dünn mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Bei starker direkter Hitze (250–290 °C) unter geschlossenem Deckel 8 Minuten (rosa) bis 10 Minuten (medium) grillen. Während der Grillzeit zweimal wenden und darauf achten, dass ein schönes Grillmuster entsteht. Fleisch vom Grill nehmen und zugedeckt 5 Minuten warm ruhen lassen.
3 Butter mit der Gabel zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Gepressten Knoblauch zufügen und zu cremiger Knoblauchbutter verarbeiten.

Kichererbsensalat

1 Kichererbsen in ein Sieb geben, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Paprikaschoten halbieren, Stielansätze, Samen, Scheidewände entfernen und in etwa 1 cm grossen Würfelchen schneiden. Die geschälte Zwiebel in dünne Spalten schneiden. Kirschtomaten halbieren.
2 Knoblauchzehen pressen und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Kichererbsen mit Paprika, Zwiebel, Tomaten und der Vinaigrette mischen. Eine halbe Stunde durchziehen lassen und dabei gelegentlich umrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Steaks auf Teller geben und ein Stückchen Knoblauchbutter darauf zergehen lassen. Kichererbsensalat mit Rucola und frisch gehackten Petersilienblättchen mischen und auf den Tellern anrichten.

Anmerkung

Dieses klassische Steak besteht auf einer Seite des Mittelknochens aus Filet, auf der anderen Seite aus Roastbeef und ist wunderbar zart.



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

Vorgearbete Kichererbsen

Überaus geschmackvolle, besonders große Kichererbsen-Rarität
Nr. 043B03
Fr. 19,95
(45,34 CHF/kg)



Knoblauchwürfler-Set

Kleinste Würfel schnell und ohne Quetschen
Nr. 001U09
Fr. 19,95



Elektro-Beefsteak-Grill

Grillen mit 800 °C Spitztemperatur
Nr. 021S325
Fr. 399,00



ROSMARIN TOMAHAWK-STEAK MIT BACON-KARTOFFELN UND GRILLPAPRIKA

Zutaten für 4 Personen

Steak

1 Tomahawk-Steak ca. 1 kg, 5 cm dick
Marinade aus:
80 ml Olivenöl
4 EL Zitronensaft, frisch gepresst
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Rosmarin, staubfein gehackt
1 TL Meersalz, Fleur de Sel

Bacon-Kartoffeln

4 neue Kartoffeln, festkochend
8 Scheiben Bacon
8 Rosmarinzwige
8 Lorbeerblätter
4 EL Olivenöl

Grillpaprika

4 rote Spitzpaprika
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Ausserdem

Grill mit Haube
Butter
Meersalz, Fleur de Sel
Pfeffermischung aus geschrotetem
Langpfeffer,
schwarzem Pfeffer, Zitronenpfeffer
Kräuterblättchen

Zubereitung

Steak

1 Das Steak auf Zimmertemperatur erwärmen. Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und das Fleisch darin 30 Minuten marinieren. Aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.
2 Bei grosser, direkter Hitze (250-290 °C) unter geschlossenem Deckel 10 Minuten (rosa) bis 12 Minuten (medium) grillen. Während der Grillzeit zweimal wenden und darauf achten, dass ein schönes Grillmuster entsteht. Fleisch vom Grill nehmen und zugedeckt 5 Minuten warm ruhen lassen.

Bacon-Kartoffeln

1 Kartoffeln waschen, sehr gut abbürsten. 10 Minuten in Salzwasser halb gar kochen. Längs halbieren und mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Unter jede Baconscheibe ein Zweiglein Rosmarin und ein Lorbeerblatt stecken. Mit Olivenöl beträufeln, jedoch nicht salzen, da der Bacon genug Salz enthält.
2 Bei mittlerer Hitze (180-230 °C) unter geschlossenem Deckel mit ausreichendem Abstand nebeneinander liegend insgesamt 5-8 Minuten grillen. Gelegentlich in Wickelrichtung des Bacons wenden, bis der Bacon knusprig ist und die Kartoffeln schön gebräunt gar sind.

Grillpaprika

1 Spitzpaprika längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit etwas Olivenöl bepinseln und ca. 5 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Das Steak quer zur Faser bis zum Knochen in 1 cm breite Streifen aufschneiden. Fleisch, Bacon-Kartoffeln und Grillpaprika auf Teller geben. Frische Butter auf den Steakstreifen zergehen lassen. Mit Fleur de Sel und einer Mischung aus geschrotetem Pfeffer würzen. Kräuter-Blättchen darüber streuen.

Anmerkung

Das von feiner Fettmarmorierung durchzogene Tomahawk-Steak wird wie das Rib-Eye-Steak aus der Hochrippe geschnitten. Seine üppige Fettmarmorierung trägt entscheidend zu seinem überaus würzigen Geschmack bei. Zudem zeichnet es sich durch geringen Bratverlust aus. Seinen Namen verdankt es der typischen Form des langen Knochens.



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

Tischgrill

Holzkohle Tischgrill erreicht 250 °C in 5 Minuten
Nr. 129G01
Fr. 204,95



Olivenöl Ravidà „Selezione Speciale“

Schonend kaltgepresst (nativ extra) am Tag der Ernte, 0,75 l
Nr. 480L01
Fr. 44,95
(59,93 CHF/l)



Lang-Pfeffer

Spezialität aus Indonesien, 35 g
Nr. 002X17
Fr. 13,95
(398,57 CHF/kg)



KARREE VOM HOFSCHEIN MIT ROMESCO-SAUCE UND GEGRILLTER ANANAS

Zutaten für 4 Personen

200 g Röstpaprika, eingelegt
4 EL Olivenöl
1/2 Zitrone
1 TL Paprika geräuchert
1 Scheibe geröstetes Toastbrot
50 g Mandeln, geschält
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
8 Frühlingszwiebeln
8 Scheiben Bacon
2 Baby-Ananas
3 EL brauner Zucker
1 kg Schweinekarree, in ca. 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten
1 rote Chilischote
15 Kaffeebohnen
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL grobes Meersalz
6 Zweige frischer Majoran

Ausserdem

Küchenmixer
Grill

Zubereitung

1 Grill für direktes Grillen vorbereiten und auf mittlerer Hitze vorheizen. Für die Romesco-Sauce Röstpaprika gut abtropfen lassen und zusammen mit Zitronensaft, Olivenöl, geriebenen Knoblauchzehen, geräuchertem Paprika, Toastbrotwürfeln und Mandeln mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die langen grünen Enden abschneiden. Je eine Scheibe Bacon straff um eine Frühlingszwiebel wickeln. Ananas von Schale und Blättern befreien. Anschliessend in breite Scheiben schneiden und den Strunk ausstechen. Ananas leicht mit braunem Zucker bestreuen.
3 Fleisch auf den heissen Grillrost legen und ca. 8-10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von etwa 68 °C grillen. Dabei das Fleisch zweimal wenden, so dass ein schönes Grillmuster entsteht. In den letzten 5 Minuten der Grillzeit den Lauch und die Ananas unter mehrmaligem Wenden mitgrillen. Zwischendurch Chili in feine Ringe schneiden und die Kaffeebohnen mit Pfeffer und Meersalz im Mörser grob zerstossen.

Fertigstellen und Anrichten

Fleisch ca. 5 Minuten ruhen lassen und anschliessend zusammen mit der Ananas, den Frühlingszwiebeln und der Romesco-Sauce anrichten. Alles mit Chili-Ringen, Majoran und etwas Kaffee-Pfeffersalz bestreuen.



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

Röstpaprika rot
Gegrillte Paprika-Delikatessens mit zarte Röstaromen,
2 Gläser, 2 x 450 g
Nr. 368Y02
Fr. 16,95
(24,21 CHF/kg)



Klassischer Marmor-Mörser mit Spritzschutz
Langlebiges, robuste Material
Nr. 243C01
Fr. 29,95



Vario-Pürierstab
mit Kartoffelstampfer und Aufsatz-Mixer,
5 Geschwindigkeitsstufen
Nr. 386G01S
Fr. 89,95



BIER-HÄHNCHEN MIT GRIECHISCHEM SALAT

Zutaten für 4 Personen

Hähnchen

1 Maispoularde, ca. 2 kg
1 Dose Bier, 0,3 l
4 Knoblauchzehen

Gewürzmischung aus:

1 EL Rosmarin, fein gehackt
3 Lorbeerblätter, zerrieben
1 EL Oregano
1 EL Thymian
1 TL Pfeffer schwarz, geschrotet
2 TL Salz

Salat

3 reife Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Salatgurke
1 rote Zwiebel
200 g Fetakäse vom Schaf oder Ziege
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
4 EL Olivenöl
Einige frische Kräuterblättchen
(Minze, Oregano)

Ausserdem

Grill mit Haube
Abtropfschale
1 Zitrone
16 Kalamata-Oliven mit Stein

Zubereitung

Hähnchen

1 Die ausgenommene Maispoularde innen und aussen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Geschälte Knoblauchzehen an verschiedenen Stellen unter die Haut schieben. Das Hähnchen innen und aussen mit der Gewürzmischung einreiben.
2 Die Bierdose öffnen, die Hälfte des Inhalts abgiessen und in den oberen Deckel mit dem Dosenöffner mehrere Löcher stechen. Noch vorhandene Reste der Gewürzmischung durch die Löcher in die Bierdose geben. Den Bürzel und überschüssiges Fett am Hals der Poularde entfernen. Das Hähnchen auf die Bierdose setzen und beides aufrecht auf eine Fettaufschale in die Mitte des Grillrosts stellen.
3 Bei mittlerer Hitze (180-230 °C) unter geschlossenem Deckel insgesamt 80 bis 90 Minuten grillen. Alle 20 Minuten mit dem ausgetretenen Saft aus der Abtropfschale bestreichen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills nach einer Stunde von jeder Seite jeweils 10 Stück Grillkohle nachlegen. Das Hähnchen ist verzehrfertig, sobald die Haut schön gebräunt ist und sich das Fleisch leicht von den Knochen löst.

Salat

1 Stängelansätze der Tomaten herausschneiden. Die Tomaten quer halbieren und den Saft mit den Kernen herausdrücken. Jede Tomatenhälfte nochmals in 4 Stücke teilen. Paprikaschoten halbieren, Stängelansätze, Samen, Scheidewände entfernen und in 2 cm grosse Stücke schneiden.
2 Die Gurke schälen, halbieren und die wässrigen Kerne mit einem Löffel entfernen. Gurkenhälften nochmals längs halbieren und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Ringe schneiden. Fetakäse in etwa 2 cm grosse Stückchen zerbrechen.
3 Salz, Pfeffer, Zucker und gepresste Knoblauchzehe mit dem Saft der halben Zitrone gut vermischen und mit Olivenöl zur Vinaigrette verrühren. Gemüsewürfel und Fetakäse mit der Vinaigrette anmachen und Kräuterblättchen unterheben.

Fertigstellen und Anrichten

Das fertige Hähnchen vorsichtig auf ein Schneidbrett setzen, sodass kein heisses Bier unkontrolliert ausläuft und 5 Minuten ruhen lassen. Die Bierdose herauslösen und entsorgen. Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und auf Teller geben. Mit frischer Zitrone garnieren. Den griechischen Salat zufügen und die Kalamata-Oliven auf dem Salat verteilen.



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

Holzkohlegrill
mit abnehmbarem
Grillhaube und
Pizza-Aufsatz
Nr. 043C05
Fr. 599,95



Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
Fr. 34,95
(46,60 CHF/l)



BIO Thymian
geribtelt, 20 g
Nr. 342X32
Fr. 9,95
(497,50 CHF/kg)



LAMMKARREE MIT ZITRONE UND SALBEI

Zutaten für 4 Personen

4 Strauchtomaten
2 Lammkarrees (je ca. 500g)
3 Knoblauchzehen
1 EL grober Senf
1 EL feiner Senf
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
1 Bund Salbei
1 Bio-Zitrone
2 gelbe Zucchini
2 grüne Zucchini

Ausserdem

Grill mit Haube
Küchenfaden
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Olivenöl

Zubereitung

1 Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf ca. 180°C vorheizen. Tomaten vom Strunk befreien, waschen und halbieren. Mit einem scharfen Messer den unteren Fettdeckel und die Sehnen vom Fleisch entfernen. Den oberen Fettdeckel am Knochen kreuzweise einschneiden. Knoblauch schälen, fein reiben und mit Senf und Paprika verrühren.

2 Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen, Senf-Paprika-Masse auf den Fleischteil auftragen und mit Salbeiblättern belegen. Die Zitrone waschen, in dünne Scheiben schneiden und oben auflegen. Alles gut andrücken und zum Fixieren mit einem Küchenfaden umwickeln.

3 Lammkarrees mit der bestückten Seite nach oben zusammen mit den Tomaten im geschlossenen Grill ca. 15–20 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte bei medium gegrillten Fleisch ca. 58 °C betragen.

4 In der Zwischenzeit Zucchini waschen und in breite Scheiben schneiden. In den letzten 5–8 Minuten der Grillzeit des Lamms die Zucchini mitgrillen. Dabei einmal wenden und zusammen mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten ebenfalls salzen und pfeffern.

Fertigstellen und Anrichten

Lamm ca. 5 Minuten ruhen lassen, danach aufschneiden und zusammen mit Tomaten und Zucchini anrichten. Gemüse mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Tipp

Fleisch etwa 30 Minuten vor dem Grillen aus der Kühlung nehmen.



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

BBQ Plancha-Grill inklusive

Abdeckhaube

Grillplatte mit Rost und Plancha-Element
Nr. 280M03
Fr. 349,95



Grill & Backofenform

Bis 930 °C flammfeste, rechteckige Terracotta-Grill und Backformen
Nr. 043C08
Fr. 34,95



Dijon Senf grob

Dijon Senf aus den seltenen schwarzen Senfsamen,
250 ml
Nr. 060F03
Fr. 16,95
(67,80 CHF/kg)



DREI MEERESFRÜCHTE-FISCH-SPIESSE UND AIOLI

Zutaten für 4 Personen

Jacobsmuschel-Spiesse

12 Jacobsmuscheln
4 Stangen Zitronengras
Salz, Pfeffer

Garnelenspiesse

12 grosse Garnelen
Olivenöl
Salz

Lachs-Lauch-Spiesse

300 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
6 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer
½ Zitrone

Aioli

4 Knoblauchzehen
1 Eigelb
1 Prise Salz
70 ml Olivenöl
70 ml neutrales Pflanzenöl
1 EL Zitronensaft

Ausserdem

Bunte Salatblätter mit Vinaigrette
Lange Holzspiesse

Zubereitung

Jacobsmuschel-Spiesse

1 Jeweils 3 ausgelöste, gesäuberte Jacobsmuscheln auf einen Zitronengrasspiess stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem geöffneten Grill bei mittlerer Hitze (180-230 °C) von jeder Seite 2 Minuten grillen.

Garnelenspiesse

1 Von den Garnelen den Kopf abdrehen und das Schwanzteil bis auf das letzte Segment mit der Schwanzflosse schälen. Die Garnelen über den Rücken mit einem Messer leicht einschneiden und den dunklen Darm entfernen.

2 Garnelen auf die Grillspiesse stecken. Mit Olivenöl bestreichen und salzen. Auf dem geöffneten Grill bei mittlerer Hitze (180-230 °C) von jeder Seite 2 Minuten grillen.

Lachs-Lauch-Spiesse

1 Lachsfilet waschen, trocknen und in 3,5 cm lange und 1 cm dicke Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in 3,5 cm lange Röllchen teilen. Beides abwechselnd auf Spiesse stecken und auf beiden Seiten mit einem Messer begradigen, so dass 4 flache, gleichmässige Rechtecke entstehen. Auf dem geöffneten Grill bei mittlerer Hitze (180-230 °C) auf jeder Seite 2 Minuten grillen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Aioli

1 Die Knoblauchzehen abziehen, durch die Presse drücken und mit dem zimmerwarmen Eigelb und Salz in einer Schüssel cremig schlagen.

2 Beide Sorten Öl mischen (mit Olivenöl allein schmeckt eine Aioli zu streng). Das Öl unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl ins cremige Eigelb giessen. Die Aioli mit Zitronensaft abschmecken, sobald sie eine cremige Konsistenz hat.

Fertigstellen und Anrichten

Spiesse mit Zitronenspalten und einem Salatbouquet anrichten. Baguette und Aioli dazu reichen.



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

Doppelspieße

Fester Halt für empfindliches Grillgut
4er Set
Nr. 001T07
Fr. 59,95 €



Elektrogrill

Temperatur
regulierbar
(120-300 °C)
Nr. 063C03S
Fr. 599,95



Knoblauchpresse

Müheless und sauber ungeschälten Knoblauch pressen
Nr. 322X01
Fr. 52,95



PROBIEREN SIE AUCH



Chorizo-Schweinefilet auf Süsskartoffelpüree



Lammkotelette mit Pistazienkruste



Schweineschnitzel in Parmesankruste, Gemüsenudeln und Gremolata



Kaninchenspiesse mit Gemüsenudeln und Senfsauce



Seeteufel unter Salzzitronen-Pinienkernkruste



Gratinierte Muscheln „Cozze gratinate alla siciliana“



Auberginen-Röllchen „Involtini di melanzane alla siciliana“



Mangold sizilianisch mit Tomaten



Tumbet - Sommergemüsepfanne

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.ch
oder in unserem *Genuss*MAGAZIN