

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 29

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Italienisch, knusprig und raffiniert

Panini

GEFLÜGEL-MOZZARELLA PANINI

Zutaten für 4 Personen

Geflügel-Mozzarella Panini

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

Außerdem

Rucola-Blättchen für die Garnitur
Kirschtomaten
Schwarze Oliven

Zubereitung

Geflügel-Mozzarella Panini

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

Fertigstellen und anrichten

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



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

Röstpaprika rot
2 Gläser, 2 x 450 g
Nr. 368Y02
Fr. 12,95



Naturbelassenes graues Meersalz Nr. 066F02
15,95 €



Panini-Grill
Nr. 668X01S
Fr. 479,95



LIGURISCHES FOCACCIA PANINI

Zutaten für 6 Personen

Ligurisches Focaccia Panini

2 rote Paprika
½ Chilischote
120 ml Olivenöl
½ Tasse Parmesan, frisch gerieben
6 Stück Focaccia, ligurisches Fladenbrot, ca. 10 x 10 cm
18 Scheiben italienische Salami, dünn geschnitten
100 g Prosciutto (gekochter Schinken), dünn geschnitten
180 g weicher italienischer Fortina Käse in Scheiben
60-80 g Rucola

Außerdem

Rosmarinzwige

Zubereitung

Ligurisches Focaccia Panini

1 Paprikaschoten im Ofen bei 220° C backen. Sobald die Haut schwarze Blasen bildet in einer Plastiktüte oder unter einem feuchten Küchentuch 5 Minuten schwitzen lassen. Die Haut abziehen, Stengelansätze herausschneiden und die Paprikas halbieren. Scheidewände sowie Kernen entfernen und die Paprikahälften quer in Streifen schneiden.

2 Die halbe Chilischote feinhacken. Mit Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan gemischt 15 Minuten in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das so gewonnene Parmesan Öl auf die Schnittflächen der flach halbierten Focaccia Scheiben verteilen.

3 Auf die untere Focaccia Hälfte drei Scheibchen fein geschnittene Salami, auf die obere Hälfte ein bis zwei Scheiben dünn geschnittenen Prosciutto legen. Käsescheiben und Paprikastreifen zufügen. Rucola waschen, trockenschleudern, harte Stiele entfernen und die untere Focaccia Hälfte damit belegen. Obere Hälfte auflegen und im Vorgeheizten Kontaktgrill in 5 Minuten goldbraun backen.

Fertigstellen und anrichten

Focaccia Panini halbieren und auf Teller setzen. Ein wenig Olivenöl darüber träufeln und mit Rosmarinzwigen garnieren.



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

Natives Olivenöl extra virgin
Ca'n Vey 0,75 l
Nr. 981H06
Fr. 36,95



Echte Rohmilch-Parmesan
Nr. 148U03 **10,95 CHF / 100 g**



Salami Maletti
ca. 400 g
Nr. 18H05400
7,99 CHF / 100 g



FRANZÖSISCHES CROQUE MONSIEUR PANINI

Zutaten für 4 Personen

Französisches Croque Monsieur Panini

Sauce Mornay

1 EL Butter
1 EL Mehl
250 ml Milch
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer
60 g Gruyère, frisch gerieben

Panini

3 EL Butter
8 Scheiben Toastbrot, entrindet
4 EL Dijon Senf
100 g Gruyère, frisch gerieben
330 g gekochter Schinken

Außerdem

1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 TL Dijon Senf
3 EL Olivenöl
Salatblättchen

Zubereitung

Sauce Mornay

1 Butter schmelzen bis sie klar ist. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und einige Minuten ohne zu bräunen leicht anschwitzen. Unter ständigem Rühren die Milch zugeben. Weiterrühren bis die Sauce leicht köchelt und eindickt. Lorbeerblatt und Thymianzweig in die Sauce geben und mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
2 Etwa 5-10 Minuten ganz sanft köcheln lassen. Dabei gelegentlich mit dem Schneebesen umrühren, damit nichts ansetzt. Die Sauce soll von cremiger, dickflüssiger Konsistenz sein. In die fertige Sauce den geriebenen Gruyère einrühren und schmelzen lassen. Ohne zu kochen lauwarm halten.

Panini

1 Die Butter schmelzen und jeweils nur eine Toastbrot Seite mit Butter bestreichen. Den Dijon Senf auf die ungebutterten Seiten von 4 Toastscheiben auftragen. Mit Gruyère bestreuen und die Schinkenscheiben so darauf legen, dass nichts übersteht.
2 Mornay Sauce auf dem Schinken verteilen und die restlichen Toastscheiben mit der nicht gebutterten Seite darauf legen. Im vorgeheizten Kontaktgrill etwa 4 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und das Brot schön gebräunt ist.

Fertigstellen und anrichten

Zitronensaft, Salz, Pfeffer, fein gewürfelten Knoblauch und Senf mit dem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Blattsalat in mundgerechte Stücke teilen. Mit der Vinaigrette mischen und auf Teller verteilen. Die Croque Monsieur Panini einmal diagonal geteilt zufügen.



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

grober Dijon Senf
250 ml
Nr. 060F03
Fr. 14,95



Buttermesser
Edelstahl, 2,5 cm breit, 19 cm lang,
spülmaschinenfest.
Nr. 908Z01 **Fr. 11,95**



**Olivenöl, 1881' -
Naturtrüb**
Nr. 106K05
Fr. 19,95



GRILLGEMÜSE-PECORINO-SCHAFSKÄSE-PANINI

Zutaten für 4 Personen

Grillgemüse-Pecorino-Schafskäse-Panini

1 Aubergine
2 kleine Zucchini
1 kleine rote Paprika
Olivenöl
2-3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1 ½ EL Kräuter der Provence
8 Scheiben grobes italienisches Weißbrot
6 EL schwarze Oliven-Tapenade (Paste aus Oliven, Salz, Olivenöl)
200 g Pecorino-Schafskäse

Außerdem

Schwarze Oliven
Salatblättchen
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Aceto Balsamico

Zubereitung

Grillgemüse-Pecorino-Schafskäse-Panini

- 1 Auberginen und Zucchini von den Stengelsätzen befreit auf der Mandoline oder mit dem Messer in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren, den Stielansatz und die Scheidewände mit den Samen entfernen. Längs in 8 Stücke teilen. Mit 4 EL Olivenöl, geschälten und gepressten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence in einer Schüssel einige Minuten marinieren.
- 2 Auberginen und Paprikascheiben nacheinander etwa 4-5 Minuten im vorgeheizten Kontaktgrill garen. Zucchinischeibe nur etwa 2-3 Minuten grillen. Die Gemüse sollen dabei nicht zu weich, sondern nur al dente gar werden.
- 3 Das Brot entrinden und 4 Scheiben von einer Seite mit Oliven-Tapenade bestreichen. Die gegrillten Gemüsescheiben gleichmäßig darauf verteilen und mit Pecorino-Scheiben belegen. Mit den restlichen Brotscheiben abschließen.
- 4 Die so vorbereiteten Panini von beiden Seiten mit wenig Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Panini Kontaktgrill 4 bis 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und das Brot schön gebräunt ist.

Fertigstellen und anrichten

Panini schräg halbieren. Auf Tellern mit schwarzen Oliven und Salatblättchen anrichten. Salat mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Olivenöl und zum Schluss Aceto Balsamico über den Salat träufeln.



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

Kontaktgrill

Individuell regelbare Temperatur
Nr. 268Z01S
Fr. 287,95



Aceto Balsamico di Modena

250 ml in
Geschenkdose,
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
Fr. 22,95



Kräuter der Provence

150 ml Volumen
Nr. 029Z24
Fr. 11,95



SCHWEINEFILET PANINI MIT KAPERN-SENSSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Kapern-Senssauce

Kapern-Senssauce
1 Ei
2 TL Dijon Senf
50 ml neutrales Öl
1 EL Zitronensaft
½ TL Zucker
100 ml Gemüsefond,
Salz, Pfeffer
3 EL Kapern in Öl eingelegt

Schweinefilet Panini

500 g Schweinefilet
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)
Salz, Pfeffer
1 großes Ciabatta ca. 450 g
(ersatzweise Baguette)
4 EL Olivenöl
200 g Gruyère, frisch gerieben
(ersatzweise Emmentaler)

Außerdem

2-3 EL Kapern-Früchte
Rucolablättchen

Zubereitung

Kapern Senssauce

1 Das Ei genau 6 Minuten kochen, gründlich abschrecken und pellen. Alle Zutaten bis auf die Kapern mit dem Ei im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kapern abtropfen lassen und unter die fertige Sauce heben

Schweinefilet Panini

1 Das Schweinefilet sauber parieren, von Sehnen und Flechsen befreien. In etwa 1 cm dünne Scheiben aufschneiden. Geklärte Butter in der Pfanne erhitzen und die Schweinefiletscheiben darin von jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Ciabatta flach aufschneiden und in 8-9 cm lange Abschnitte teilen. Die Außenseite mit Olivenöl einpinseln. Einen Esslöffel Kapern Senssauce auf jedem Ciabatta Unterteil verstreichen und den Käse darüber streuen. Die Schweinefilet Scheiben darauf verteilen. Obere Brothälften auflegen und die Panini im vorgeheizten Kontaktgrill 5-6 Minuten backen.

Fertigstellen und anrichten

Obere Panini-Scheiben anheben, Salatblättchen auf das Schweinefilet geben und die obere Scheibe wieder aufsetzen. Panini auf Teller verteilen. Mit Kapernfrüchten und Rucola-Blättchen garnieren. Restliche Kapern-Senssauce über den Salat träufeln.

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

**Echter feiner
Dijon Senf**
250 ml
Nr. 060F02
Fr. 14,95



**Natives Olivenöl extra virgen
CA'N VEY** 0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 36,95



Vario-Pürierstab
für hohe Töpfe 44,5 cm
Nr. 386G01S
Fr. 109,95



SPARGEL-ZIEGENKÄSE-PANINI

Zutaten für 4 Personen

Spargel-Ziegenkäse-Panini

500 g grüner Spargel
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
½ Zitrone
4 Stück Panini-Brötchen
(ersatzweise Ciabatta)
Olivenöl
200 g Chèvre (Ziegenkäse),
von der Rolle
60-80 g Rucola

Außerdem

1 EL Butter
1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl

Zubereitung

Spargel-Ziegenkäse-Panini

1 Spargel waschen, das untere Drittel schälen und holzige Enden entfernen. Spargelspitzen abschneiden und fürs Anrichten aufbewahren. Die Spargelstangen in etwa 7 cm lange Stücke schneiden und in geschmolzener Butter in der Pfanne 5 Minuten al dente gar braten. Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft würzen.
2 Panini-Brötchen halbieren, beide Hälften mit wenig Olivenöl beträufeln. Die unteren Hälften mit gebratenem Spargel belegen. Ziegenkäse zerkrümeln und über den Spargel geben. Rucola waschen, trockenschleudern, harte Stiele entfernen und einen Teil fürs Anrichten beiseitelegen. Die untere Panini-Hälfte zum Abschluss mit Rucola belegen. Die obere Brötchenhälfte darauf setzen und im vorgeheizten Kontaktgrill in 4-5 Minuten knusprig backen.

Fertigstellen und anrichten

Panini schräg halbieren und auf Teller setzen. Spargelspitzen in Butter in 4 Minuten gar braten und mit den restlichen Rucola Blättchen als Garnitur auf die Teller verteilen. Zitronensaft, fein gehackte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Über die Spargelspitzen und die Rucola-Blättchen träufeln.



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

Original Panini-Grill
Edelstahl Korpus,
32 cm x 38 cm x 17 cm
(B/T/H), wiegt 14 kg
Nr. 668X015
Fr. 479,95



Knoblauch Schneider
Nr. 548Z04
Fr. 29,95



**Doppelklingen-
Feinschäler**
Zweiwege-Klinge
Nr. 104X01
Fr. 19,95



PROBIEREN SIE AUCH



Tarte Tatin
Peperonata



Herzhafter
Waffelteig



Mini-Pies mit
Champignon-Hackfleisch Füllung



Champignon-Crêpes



Mangold-Strudel mit
Pesto Rosso



Bagels 7-fach gefüllt



Pasteten mit Geflügel-
Gemüse-Füllung



Pancetta-Lauch-Quiche



Dreierlei
Gemüse-Crostini

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