

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  
12,95 €



**Naturbelassenes graues Meersalz** Nr. 066F02  
15,95 €



**Panini-Grill**  
Nr.668X01  
299,95 €



# 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  
**21,95 €**



**Echte Rohmilch-Parmesan**  
Nr. 148U03 **6,50 €/100 g**



**Salami Maletti**  
ca. 400 g  
Nr. 18H05400  
**4,99 EUR/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  
**9,95 €**



**Buttermesser**  
Edelstahl, 2,5 cm breit, 19 cm lang,  
spülmaschinenfest.  
Nr. 908Z01 **7,95 €**



**Olivenöl, 1881' -  
Naturtrüb**  
Nr. 106K05  
**12,95 €**



# 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. 268Z01  
**149,95 €**



### Aceto Balsamico di Modena

250 ml in  
Geschenkdose,  
6 Jahre gereift  
Nr. 567R01  
**14,95 €**



### Kräuter der Provence

150 ml Volumen  
Nr. 029Z24  
**6,95 €**



# SCHWEINEFILET PANINI MIT KAPERN-SENSAUCE

## Zutaten für 4 Personen

### Kapern-Sensauce

Kapern-Sensauce  
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 Sensauce

**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 Sensauce 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-Sensauce über den Salat träufeln.

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

**Echter feiner  
Dijon Senf**  
250 ml  
Nr. 060F02  
**9,95 €**



**Natives Olivenöl extra virgen  
CA'N VEY** 0,75 Liter Flasche  
Nr. 981H06  
**21,95 €**



**Vario-Pürierstab**  
für hohe Töpfe 44,5 cm  
Nr. 386G01  
**69,95 €**



# 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. 668X01  
**299,95 €**



**Knoblauch Schneider**  
Nr. 548Z04  
**19,95 €**



**Doppelklingen-  
Feinschäler**  
Zweiwege-Klinge  
Nr. 104X01  
**12,95 €**



# 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.at](https://www.hagengrote.at)