



**HETA**

LECKERES AUS  
**DEM KAMINOFEN**

## Vorwort zum Ideenheft

Heta ist ein dänisches Familienunternehmen mit Sitz in Lemvig an der Nordseeküste von Jütland, bei dem sich alles um Kaminöfen dreht. In Lemvig werden die Kaminöfen von Heta nicht nur entwickelt, hier werden die Produkte auch von Grund auf bis zum Endprodukt gefertigt.

Trotz der neuen Zeiten sind Handwerkstradition und der Stolz, mit dem wir die eigenen Produkte zusammenbauen, noch immer das Merkmal von Heta. Das zeichnet uns aus und das sieht man unseren innovativen und funktionellen Kaminöfen auch an.

Kaminöfen von Heta mit Backofen bieten Ihnen ungeahnte Möglichkeiten für die Zubereitung und Präsentation einzigartiger Gaumenfreuden.

Das funktionelle Zusammenspiel zwischen Kaminofen und Backofen vereint die besten Eigenschaften aus beiden Welten und betört alle Sinne. Sie fühlen angenehme Wärme, während Sie das faszinierende Flammenspiel hinter dem großen Sichtfenster betrachten.

Sie hören das Knistern des brennenden Holzes und darunter mischt sich der herrliche Duft des Essens, das im Backofen schmort, und Ihnen bereits das Wasser im Mund zusammenrinnen lässt. Eine Reise für alle Sinne, die den Kaminofen noch stärker ins Zentrum rückt.

Die Rezepte in unserem Ideenheft sind eine Auswahl vielseitiger Gerichte, die saisonunabhängig und zu jeder Tageszeit serviert werden können. Die Gerichte sind einfach gehalten, damit auch sich jene, die sich nicht zu den Küchenprofis zählen, über gutes Gelingen freuen können.

Viel Vergnügen mit Ihrem Backofen/Kaminofen und: Guten Appetit!



Carsten Bach  
Geschäftsführer



# Teebrötchen

**Ca. 8-10 Stücke**

---

**2,5 dl Lauwarmes Wasser**

**50 g Hefe**

**1 dl Buttermilch**

**1 TL Salz**

**1 TL Zucker**

**5 dl Mehl**

**1 dl Haferflocken**

**2 dl Hartweizengrieß**

**1 1/2 dl Öl**

Hartweizenmehl und Haferflocken können durch eine 5-Kornmischung ersetzt werden, die am Vortag eingeweicht wurde. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Buttermilch zugeben.

Haferflocken, Hartweizenmehl, Salz und Zucker zugeben.

Öl und Hartweizengrieß zugeben.

Den Teig 15 Minuten rühren. Teigbällchen formen und in etwas Wasser tauchen.

Danach in Hartweizengrieß oder Haferflocken wälzen.

Die Teigbällchen eine Stunde gehen lassen.

1 Tasse Wasser auf den Backofenboden stellen und die Brötchen bei 210°C ca. 18 Minuten backen.

Die Brötchen sind gar, sobald sie eine Kerntemperatur von 100°C erreicht haben.





# Gesalzene Mandeln

**4 PERSONEN**

---

**7 EL grobes Meersalz**

**4 dl Wasser**

**400 g Mandeln**

**Öl zum Backen**

Wasser aufkochen, salzen.

Warten bis sich das Salz aufgelöst hat, dann die Mandeln zugeben und den Herd ausschalten.

Die Mandeln 20 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Die Mandeln abtropfen und in drei Portionen teilen.

Die erste Portion in Öl und grobem Meersalz wenden und auf ein Backpapier legen.

Die nächste Portion in Lakritzepulver sowie Öl und grobem Meersalz wenden und auf ein Backpapier legen.

Die letzte Portion in Zitronensaft sowie Öl und grobem Meersalz wenden und auf ein Backpapier legen.

Alle Mandeln im Backofen bei 180°C ca. 10-12 Minuten rösten. Dazwischen wenden.

Als Snack oder als Topping zum Salat servieren.

# Parmaschinken aus dem Ofen mit Lakritz-Mandeln und Salat

**4 Personen**

---

**500 g Parmaschinken in Scheiben**

**1 Bund grüner Spargel**

**1 Glas getrocknete Tomaten in Öl**

**1 Tasse Blaubeeren**

**150 g Lakritz-Mandeln**

**500 g gemischter Blattsalat**

**1 Stück rote Zwiebel**

Die gesalzenen Mandeln am Vortag zubereiten – siehe Rezept auf Seite 7.

Parmaschinkenscheiben halbieren, auf ein mit Öl bestrichenes Backpapier legen und im Backofen bei 200 °C ca. 15 rösten.

Die gesalzenen Mandeln in Öl und Lakritzpulver wenden und im Backofen rösten.

Etwas abkühlen lassen. Inzwischen den Salat waschen und abtropfen lassen.

Die getrockneten Tomaten aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.

Spargel waschen und 6 cm von unten abschneiden. Danach den Spargel schräg in längliche Stücke schneiden. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Blaubeeren waschen und gemeinsam mit den Spargeln, Zwiebeln und trockneten Tomaten mit dem Salat vermengen.

Den Salat auf Tellern anrichten und mit dem gerösteten Parmaschinken und den Lakritz-Mandeln garnieren. Dazu Brot, Bruschetta mit Frühlingszwiebel-Pesto oder Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Pesto servieren.





# Bruschetta mit Frühlingszwiebel- Pesto

**4 Personen**

---

**1 Baguette (Weizen)**

**1 Bund Frühlingszwiebeln**

**1/2 Zitrone**

**1 Zehe Knoblauch**

**1 1/2 dl Öl**

**100 g Käse, gerieben**

**Pfeffer, gemahlen**

**Salz**

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln nochmals waschen.

Die Frühlingszwiebeln mit Zitronensaft und Knoblauch in den Standmixer geben.

Beim Mixen nach und nach Öl zugeben. Das Pesto sollte nicht zu dünnflüssig werden.

Das Pesto auf die Brotscheiben streichen und mit geriebenem Käse und gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Das Brot im Ofen überbacken, bis der Käse schmilzt, aber noch nicht zu stark Farbe angenommen hat.

# Bruschetta mit Tomaten- Basilikum-Pesto

**4 Personen**

---

**1 Baguette (Weizen)**

**1 Glas getrocknete Tomaten in Öl**

**1 Zehe Knoblauch**

**1/2 Topf Basilikum**

**50 g Sonnenblumenkerne**

**1 dl Öl (die von den sonnengetrockneten  
Tomaten verwenden.)**

**Zitronensaft**

**Salz**

Getrocknete Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Sonnenblumenkerne zu einer homogenen Masse mixen.

Nach und nach Öl begeben und mit der Masse mixen.

Das Pesto mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Pesto soll dickflüssig sein.

Das Baguette in Scheiben schneiden und das Pesto auf die Brote streichen.

Die Brote im Backofen knusprig backen und gleich als Snack oder Beilage servieren.





S. PELLEGRINO

BOTTLED AT THE SOURCE / SAN PELLEGRINO TERME / BERGAMO (1939)

ARE YOU a real FOODIE?

1L

# Bruschetta als Vorspeise

**2 PERSONEN**

---

**1 Baguette (Weizen)**

**3 EL Olivenöl**

**3 reife Tomaten**

**1 große rote Zwiebel**

**1/2 Topf Basilikum**

Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und im Backofen knusprig backen.

Tomaten und Zwiebel fein hacken.

Basilikum waschen und hacken.

In etwas Öl wenden.

Die drei Zutaten miteinander vermengen und auf den knusprigen Baguettescheiben anrichten.

Sofort servieren.



# Lachstimbale mit Spinat

**4 PERSONEN**

---

**150 g geräucherter Lachs**

**6 Stück Eier**

**3 dl Milch oder Sahne**

**400 g frischer Spinat**

Eier mit Milch/Sahne verquirlen und durch ein Sieb drücken.

Spinat waschen, hacken und einige Minuten in einer heißen Pfanne mit Öl wenden. Den Spinat abseihen und das Öl ausdrücken. Den Spinat zur Eiermasse geben.

Die Förmchen mit Öl ausfetten und die Eimasse einfüllen.

Lachs in schmale Streifen schneiden und auf die vier Förmchen verteilen.

Die Timbaleförmchen in eine ofenfeste Form stellen. Kochendes Wasser bis auf halbe Höhe des Randes der Form füllen und in den Backofen stellen.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten garen.

Als Beilage empfehlen wir Salat mit Spargel, Cherrytomaten, Gurke und Rote-Bete-Kresse und Dressing servieren.



# Pizza mit Parmaschinken

## 4 PERSONEN

---

**25 g Hefe**

**2 dl Wasser**

**1 EL Öl**

**300 g Weizenmehl (Pizzamehl)**

**1/2 TL grobes Salz**

**1 Tasse Cherrytomaten**

**1 Glas schwarze Oliven**

**1 Bund Basilikum**

**1 Dose geschälte Tomaten mit Kräutern**

**1 Zehe Knoblauch**

**1 Stück rote Zwiebel**

**300 g Parmaschinken**

**1 Tüte Pizzakäse**

**2 Tüten frischer Mozzarella**

Hefe im Wasser auflösen.

Öl, Salz und Mehl zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort stellen und mit einem Küchentuch bedeckt gehen lassen.

Den Teig in 4 Portionen teilen und ausrollen.

Die geschälten Tomaten mit Basilikum und Knoblauch mischen und auf die Pizza streichen.

Pizzakäse und den in Scheiben geschnittenen frischen Mozzarella darauf verteilen.

Abschließend mit Parmaschinken, Oliven, Zwiebel und Cherrytomaten garnieren.

Das ganze 10 Minuten ruhen lassen.

Danach die Pizzas bei 200°C einzeln ca. 25-30 Minuten backen

# Burgerbrötchen

**CA. 10 STÜCK**

---

**500 g Weizenmehl**

**50 g Hefe**

**1 dl Öl**

**3 dl Milch**

**3 TL Zucker**

**1 TL Salz**

**Sesam**

Die Milch leicht erwärmen (lauwarm) und die Hefe darin auflösen.

Die übrigen Zutaten zugeben und zu einen glaten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und zu Bällchen formen.

Die Teigbällchen kurz in Wasser tauchen, danach in Sesam wälzen und ein Stück Backpapier über die Bällchen legen. Die Bällchen zu Brötchen flachdrücken und mit einer Gabel einstechen.

Jeweils fünf auf einmal backen.

Davor die Brötchen nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Eine ofenfeste Form mit kochendem Wasser auf den Backofenboden stellen.

Die Brötchen 20 Minuten bei 210°C backen.





# Gefüllte Hähnchenbrust mit Pesto und Mozzarella im Speckmantel

## 4 PERSONEN

---

**4 Stück frische**

**Hähnchenbrust**

**1 Topf Basilikum**

**1 Zehe Knoblauch**

**50 g Parmesan**

**1 dl Öl**

**150 g Käse, gerieben**

**16 Scheiben Speck**

**Mozzarella**

**600 g Kleine Kartoffeln  
(Drillinge) mit Schale**

**1/4 dl Salz**

**1,5 l Wasser**

**4 Stück Karotten**

**4 Stück Petersilienwurzeln**

**4 Stück Pastinaken**

**2-3 TL getrockneter Thymian**

**Salz**

Wasser aufkochen, salzen und die Kartoffeln zugeben. Kartoffeln kochen, bis sie gar sind.

Gemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Gemüse in einer Pfanne mit Öl und Gewürzen 5 Minuten dünsten.

Die Kartoffeln und das Gemüse in Öl wenden, in eine ofenfeste Form geben.

Basilikum, Knoblauch und Parmesan mixen. Nach und nach Öl beimengen.

Die Hähnchenbrust einschneiden, klopfen, Pesto darauf verteilen und Mozzarella darauflegen.

Die Hähnchenbrust wieder schließen und die Hähnchenbrüste ganz mit Speck umwickeln.

Hähnchenbrüste in der Pfanne anbraten, in eine gefettete Form legen und mit den Kartoffeln und dem Wurzelgemüse in den Backofen stellen. Bei 180°C 40 Minuten braten.

Die Kerntemperatur des Fleisches muss über 80°C betragen.







A BEER WITH LIGHT AND FRESH FLAVOUR  
THE BEST IS BREWED IN THE MOUNTAINS, WA  
Nicolas Yahé  
**BLOND**

# Hausgemachte Burger

**4 Personen**

---

**600 g Hackfleisch vom Rind**

**12 Scheiben Speck**

**1/2 Kopf Eisbergsalat**

**1/2 Tasse Rucola**

**1 Stück Gurke**

**3 Stück Tomaten**

**1 Stück Zwiebel**

**1 Glas Miracle whip**

Das Rezept für die Burgerbrötchen siehe Seite 20.

Die Burgerbrötchen mit Sesam eine Stunde vorher backen und bis zum Servieren zudecken. Die Brötchen können falls nötig, vor dem Servieren nochmals erwärmt werden.

Den Speck auf Backpapier im Backofen rösten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Fleisch zu Bällchen formen und zu flachen, runden Hacksteaks klopfen.

Die Hacksteaks in einer heißen Pfanne mit Butter und Öl auf beiden Seiten anbräunen.

Die Hacksteaks mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hacksteaks bei 200°C ca. 20 Minuten erwärmen.

Salat waschen und schneiden.

Tomaten und Gurken waschen und wie die Zwiebel in Scheiben schneiden.

Den Burger vor dem Servieren fertig anrichten oder die Zutaten getrennt servieren und jeder stellt sich seinen eigenen Burger zusammen.

# Schinkenstrudel

**4 Personen**

---

**1 Tasse Champignons**

**1 Stück Lauch**

**150 g Schinken**

**150 g Frischkäse, natur**

**2 TL Senf**

**1/2 TL Salz**

**3 EL Schnittlauch (gehackt)**

**1 Packung Blätterteig**

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Lauch putzen und in Ringe schneiden.

Champignons und Lauch in Öl dünsten und absieben.

Schinken in Streifen schneiden und den Frischkäse mit Senf, Schnittlauch, Salz und dem abgekühlten Gemüse verrühren.

Die Blätterteigscheiben übereinanderlegen, zu einem 20 x 30 cm großen Rechteck ausrollen und auf ein Backblech legen.

Die Masse in die Mitte und der Länge nach verteilen. Die Teigränder quer dazu einschneiden, sodass gleich große Streifen entstehen.

Die Teigenden einschlagen und die Streifen abwechselnd von recht und links über die Fülle legen. Mit Ei bestreichen.

Den Schinkenstrudel bei 210°C ca. 40-45 Minuten backen.

Mit Tomatensalat servieren.





# Schollen-Röllchen mit Lauch-Weißweincreme

**2 PERSONEN**

---

**200 g Lauch**

**125 g Karotten**

**8 Stück Schollenfilets**

**1 1/2 dl Weißwein**

**1 Würfel Hühnerbouillon**

**3 dl Wasser**

**4 Zweige Dill**

**1 1/2 dl Sahne**

**Speisestärke**

**Salz und weißer Pfeffer**

Die Schollenfilets waschen und vor dem Zusammenrollen mit Salz und weißem Pfeffer bestreuen.

Die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.

Lauch putzen schälen und in dünne Streifen schneiden.

Das Gemüse in einer Pfanne dünsten, etwas davon zum Garnieren beiseite legen und danach mit Weißwein ablöschen und mit Speisestärke binden.

Sahne zugeben und 3 Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse und die Dillzweige in eine ofenfeste Form geben. Die Schollenröllchen auf das Gemüse legen.

Im Backofen bei 180°C ca. 20 fertig garen.

Die Schollenröllchen mit Dillzweigen anrichten und mit Kartoffeln oder Brot servieren.

# Beefsteak mit gedünsteten Zwiebelringen und gekochten Kartoffeln

## 4 PERSONEN

---

**4 Stück je 180 g Rinderfilet, ca. 2,5 cm dick  
geschnitten**

**5 Stück große normale und rote Zwiebeln**

**25 g Butter**

**2 dl Sahne**

**3 dl Wasser**

**1 Würfel Rinderbouillon**

**1 kg Kartoffel**

**Salz**

**Zuckerkulör**

**Maizena**

Kartoffeln am Herd in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt 40 Minuten kochen.

Butter zerlassen und die Steaks auf beiden Seiten braun anbraten.

Danach in eine feuerfeste Form legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Form bei 180°C ca. 5-7 Minuten in den Backofen stellen.

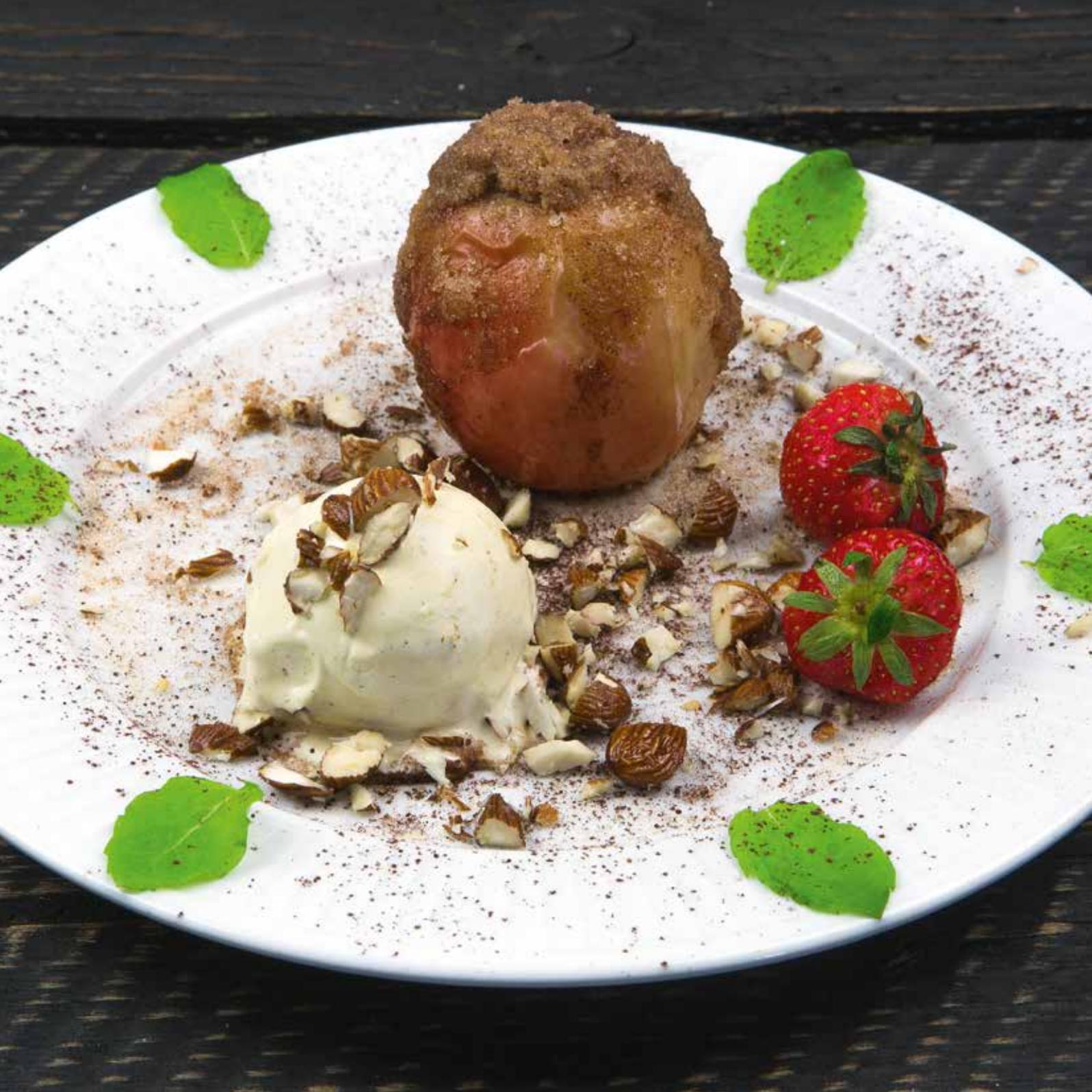
Die Zwiebel in Ringe schneiden, in der Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebel dünsten.

Die Hälfte der gedünsteten Zwiebeln zum Anrichten/Dekorieren beiseite stellen.

Wasser und Rindsbouillon zugeben und köcheln lassen. Mit Maizena binden. Sahne und Zuckerkulör zugeben.

Die Sauce über die Steaks gießen und mit den gedünsteten Zwiebeln anrichten.





# Bratäpfel mit Marzipanfülle und Zimt

## 4 PERSONEN

---

**4 Äpfel**

**50 g Butter**

**50 g Mandeln, gehackt**

**50 g Marzipan**

**50 g Butter, zerlassen**

**1/2 TL Zimt**

**4 EL Zucker**

Marzipan zerkleinern und mit der Butter vermengen.

Die gehackten Mandeln unter das Marzipan und die Butter mengen.

Äpfel von Stängeln befreien und entkernen.

Marzipanmasse in die Äpfel füllen.

Äpfel zuerst in der zerlassenen Butter und dann in der Mischung aus Zimt und Zucker wenden.

Die Äpfel in eine feuerfeste Form legen und im Backofen bei 170°C ca. 20 Minuten backen.

Die noch warmen aber leicht abgekühlten Bratäpfel können auch mit Eis serviert werden.

# Leckerer Schokoladenkuchen

**6 PERSONEN**

---

**100 g Butter**

**125 g Schokolade 55 %**

**4 Eigelb, pasteurisiert**

**4 Eiweiß, pasteurisiert**

**40 g Zucker**

**20 g Mehl**

Butter zerlassen und die Schokolade darin schmelzen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren.

Mehl und danach die Schokoladenmasse in die Eimasse rühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Ei-Schokomasse heben.

Die Formen mit Öl ausfetten und mit Zucker bestreuen. Die Masse auf 6 Portionen aufteilen und 7 Minuten bei 220 °C backen.

Die Formen vorsichtig stürzen oder in der Form servieren.

Mit Vanilleeis oder Schlagsahne und Schokoladensoße servieren.





Scan-Line 520B  
3-8 kW  
165 kg



Scan-Line 820B  
2-8 kW  
221 kg



Scan-Line 830B  
2-8 kW  
156 kg



Scan-Line 1000  
7,7 kW  
319 kg



Scan-Line Turin  
3-8 kW  
268 kg



Scan-Line 40B  
3-10 kW  
448 kg



Scan-Line 50B  
3-10 kW  
563 kg



Scan-Line 80XL-B  
2-8 kW  
388 kg



Scan-Line 30B  
3-12 kW  
604 kg



**HETA**

Jupitervej 22  
DK-7620 Lemvig  
[www.heta.dk](http://www.heta.dk)

