

Raclette

neue Rezepte

CLAUDIA SCHMIDT



MIT DEN 10 GU-ERFOLGSTIPPS

- > Mit kleinem Käse-ABC
- > So gelingt die Raclette-Party



Raclette

neue Rezepte

> Autorin: Claudia Schmidt | Fotos: Kai Mewes



Inhalt

Die Theorie

- 4 Gerätevielfalt
- 5 Die Zutaten
- **6 Käse-ABC**
- 8 Getränke



Die Rezepte

- 10 Gemüse und Obst an Käse – mal mild, mal pikant, doch in jedem Fall bunt
- 22 Fleisch aus dem Pfännchen – Fleisch, Wurst und Schinken wie aus der Puppenküche serviert
- 32 Fisch- und Meeresfrüchte-Raclettes – knusprig gratiniert, fein kombiniert
- 40 Obenauf gebrutzelt – hier darf's ruhig auch mal was Größeres sein
- 50 Und das gibt's dazu – was zum Sattessen, was mit Vitaminen, was für den pikanten Geschmack

Extra

- **58 Die Racletteparty**
60 Register
62 Impressum
- **64 Die 10 GU-Erfolgstipps
mit der Geling-Garantie für
Raclette**

► GU Serviceseiten



Kochen am Tisch, ein gemeinsames Ess-Erlebnis

Auch wenn sich das moderne Raclette recht weit vom Schweizer Original entfernt hat, das Wichtigste ist geblieben: Die Gemütlichkeit und Muße, die beim gemeinsamen Braten und Überbacken in den kleinen Pfännchen bei Tisch entstehen. In diesem Büchlein stellen wir Ihnen eine ganze Palette an Möglichkeiten vor, Gemüse, Fleisch und Fisch mit Käse zu überbacken. Ein eigenes Kapitel ist darüber hinaus dem Heißen Stein (bzw. der Grillplatte), wie ihn viele Raclette-Kombigeräte besitzen, gewidmet. Er ist die optimale Ergänzung für das Kochen bei Tisch.

Gerätevielfalt

1 | Raclettegerät

Früher war das Schweizer Raclette eine ganz einfache Sache: Halbe Käselaibe wurden vor dem offenen Kaminfeuer erhitzt und der schmelzende Käse Schicht für Schicht auf Kartoffeln verteilt. Heute besitzt kaum jemand einen offenen Kamin und wir lieben es vielseitiger, möchten also nicht nur Beilagen, sondern auch Fleisch, Fisch, Gemüse und vieles andere Schmackhafte mehr mitbrutzeln.

Der Fachhandel bietet eine Reihe Geräte in verschiedenen Ausführungen und Preisklassen an, die auf jedem Tisch Platz finden und elektrisch betrieben werden.



1 Für beschichtete Raclette-Pfännchen Holzsabber benutzen, damit sie nicht beschädigt werden.

Das Prinzip ist immer dasselbe: Unter den Heizschlangen des Gerätes garen die Zutaten in kleinen beschichteten Pfännchen.

2 | Der Heiße Stein

Auf einem erhitzten Stein zu braten, ist eine uralte Technik. Auf ihm kann man alles, was sich braten lässt, wunderbar aromatisch und kalorienarm zubereiten.

Heiße Steine werden elektrisch betrieben: Der Stein wird vorgeheizt (im Backofen oder unter den Heizschlangen des Geräts). Dank der Schlangen bleibt die Hitze konstant und kann mithilfe eines Reglers eingestellt werden.

3 | Kombigeräte

Am häufigsten finden sich auf dem Markt Geräte, die über den Heizspiralen mit den Pfännchen einen heißen Stein oder eine beschichtete Grillplatte haben. So kann man oben Fleisch, Fisch oder Gemüse braten, während unten im Pfännchen die Käsebeilage gart und über-



2 Der Heiße Stein ist nicht nur eine leckere, sondern auch schonende Art zu garen.

bäckt! Viele der Rezepte in diesem Buch sind für ein solches Kombigerät entwickelt, das die Möglichkeiten für das Garen bei Tisch nochmals um einiges vielfältiger macht.

Hinweise

Für alle Geräte gilt: Bitte immer auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten! Und Vorsicht bei Tisch: Geräte, Pfännchen und auch die unmittelbare Umgebung werden sehr heiß.

Über den Rezepten finden Sie jeweils eine Wertmarke mit den Angaben zum verwendeten Gerät: Raclettegerät, Kombigerät oder Heißer Stein.

Die Zutaten

Der Käse

► Für eine Raclette-Mahlzeit rechnet man 200–300 g Käse pro Person. Da er beim Raclette eine Hauptrolle spielt, werden die in diesem Buch verwendeten Käsesorten auf den folgenden Seiten vorgestellt.

Das Gemüse

► Weiches Gemüse kann für Raclette und Heißen Stein roh verwendet werden, in jedem Fall jedoch fein geschnitten. Festeres Gemüse sollte vor dem Kleinschneiden kurz bissfest blanchiert und kalt abgeschreckt werden.

Das Obst

► Käse und Obst – insbesondere feinsäuerliches, wie man es auch für Gratins und Käsedesserts verwendet – ist eine klassische Kombination. Gut geeignet sind beispielsweise Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, Feigen, Mango, Papaya.

Das Fleisch

► Fleisch, das im Raclettegerät zubereitet wird, sollte vorgegart (z. B. Hack, Mett) oder sehr fein geschnitten sein, sonst gart es nicht durch. Vorheriges Marinieren macht es zusätzlich zart. Für den Heißen Stein eignen sich auch etwas dickere Stücke.

Der Fisch

► Fischfilet eignet sich sehr gut für Raclette, da es rasch gart. Für den Heißen Stein am besten fettreichere Sorten wie Makrele, Lachs, Waller, (Dorn-)Hai und Filets mit Haut nehmen. Garnelen kann man geschält und ungeschält obenauf braten.

Die Kartoffeln

► Pellkartoffeln sind die klassische Beilage zum Raclette. Pro Person rechnet man etwa 250 g, wenn sie die einzige sättigende Beilage sind. Die Kartoffeln in einer Schüssel in ein feuchtes Tuch einschlagen und auf das Gerät stellen.

Sonstige Beilagen

► Raclettegerichte lassen sich mit Gemüserohkost sowie frischen Salaten ideal ergänzen. Saucen und Dips sind unverzichtbar, wenn auf dem Heißen Stein gegart wird. Rezepte und Anregungen gibt es in den beiden letzten Kapiteln.

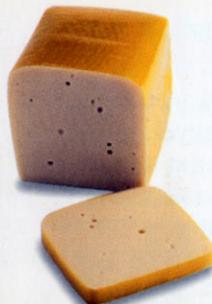
Die Gewürze

► Salz und Pfeffer und eventuell Paprikapulver für die Kartoffeln sollten in jedem Fall mit auf dem Tisch stehen. Gebratenes vom Heißen Stein erst nach dem Braten würzen, Marinaden vorher gut abstreifen, die Gewürze verbrennen sonst.

Die Mengen

► Die Rezepte sind für 4 Personen oder 8 Pfännchen berechnet. So kann man gut mehrere Gerichte und Kombinationen servieren. Für die Beilagen gilt: Bei mehr als 4 Personen mehrere servieren oder größere Mengen zubereiten.

Käse-ABC



Butterkäse: halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 45 % F. i. Tr., sahniger, schnittfester Teig, mildes, feinsäuerliches Aroma, lässt sich gut mit süßen und pikanten Zutaten kombinieren.

Camembert: Weichkäse aus Kuhmilch (Rohmilch), mind. 45 % F. i. Tr., cremig-gelber Teig, der im Alter weicher wird, Rinde aus Edelschimmel, typisches Aroma von frischen Pilzen, im Alter recht würzig.

Cheddar/Chester: Hartkäse aus Kuhmilch, 45–50 % F. i. Tr., gelber oder auch orangefarbener, cremiger Teig mit wenigen Löchern, fest-elastisch bis leicht bröckelig, schmeckt säuerlich, Cheddar nussig.

Emmentaler: Hartkäse aus (Kuh-)Rohmilch, 45 % F. i. Tr., elfenbeinfarbener Teig mit kirsch- bis pflaumengroßen Löchern, von fest-cremiger Beschaffenheit, im Geschmack aromatisch mild, nussartig.

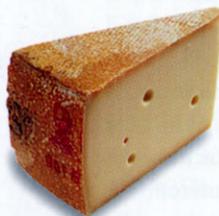


Feta: Weich- bzw. Frischkäse, im Original aus Schafmilch, der deutsche aus Kuhmilch, 40–55 % F. i. Tr., weißer, bröckeliger Teig, schmeckt aromatisch bis pikant nach Schafkäse.

Fontina: halbfester Schnittkäse aus (Kuh-)Rohmilch, im Aostatal hergestellt, mind. 45 % F. i. Tr., weißer bis strohfarbener Teig mit kleinen Löchern, schmeckt fein-delikat bis aromatisch-würzig.

Gorgonzola: Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 48 % F. i. Tr., cremefarben mit blau-grünen Schimmeladern und rötlicher Rinde, bröckelige Konsistenz, im Geschmack aromatisch bis pikant-kräftig.

Gouda: klassisch aus Kuhmilch, es gibt ihn aber auch aus Ziegenmilch, in vielen Fettstufen produziert, je nach Alter und Milchart mild bis sehr würzig im Geschmack, in jedem Fall gut schmelzend.



Gruyère: Hartkäse aus (Kuh-)Rohmilch, mind. 49 % F. i. Tr., elfenbeinfarbener bis gelber Teig mit vereinzelten Löchern, Rinde mit Rotflora geschmiert, markant-würziger, kräftiger Geschmack.



Manchego: Hartkäse aus Schafmilch, mind. 50 % F. i. Tr., heller Teig mit kleinen unregelmäßigen Löchern, elastisch bis hart, schmeckt jung relativ neutral, gereift fein nussig bis aromatisch.



Mozzarella: Frischkäse aus Kuhmilch, 40–45 % F. i. Tr., in Kugel-, Zylinder- oder Barrenform, weißer Teig, elastisch und schnittfest, schmeckt neutral-mild und ist daher universal kombinierbar.



Parmesan/Pecorino: Hartkäse aus (Kuh-)Rohmilch, mind. 32 % F. i. Tr., hart und feinkörnig, auch nach dem Überbacken, schmeckt aromatisch-würzig; Reikäse und Würzzutat im Raclette.



Raclettekäse: Schnittkäse aus Kuhmilch, 50 % F. i. Tr., elfenbeinfarbener bis maisgelber Teig von weich-sämiger Konsistenz, nur wenige Löcher, je nach Reifegrad im Geschmack mildfruchtig bis aromatisch.



Roquefort: Weichkäse aus (Schaf-)Rohmilch, 54 % F. i. Tr., weißer bis creme-farbener Teig von fest-cremiger Konsistenz, mit starken grünblauen Adern durchzogen. Je reifer, desto milder im Geschmack!



Scamorza: Frisch- bzw. Schnittkäse aus Kuhmilch, gibt's auch geräuchert, creme-farbener, mozzarella-artiger Teig, schmeckt angenehm frisch bzw. leicht rau-chig, zartschmelzend und daher ideal zum Überbacken.



Tilsiter: Schnittkäse aus Kuhmilch, 30–60 % F. i. Tr., hellgelber Teig mit Schlitzlochung, geschmeidig, schnittfest, im Ge-schmack feinherb bis pi-kant, angenehm säuerlich.

Getränke



> 1 Davor: Cynar-Cocktail

Für 1 Cocktail 3 cl Cynar (Artischockenlikör) und 3 cl weißen Wermut auf Eis in einem Cocktailglas verrühren. 1/4 Orange darüber auspressen und den Cocktail sofort servieren.



> 2 Davor: Fino Martini

Für 1 Cocktail 6,5 cl London Dry Gin und 1 TL Fino Sherry mit reichlich Eis in ein Mixglas geben und kräftig durchrühren. Durchs Barsieb in ein gekühltes Martiniglas geben. Nach Belieben mit Zitronenschale garnieren.



> 3 Danach: Kirsch & Cassis

Für 1 Drink 6 cl Crème de Cassis und 3 cl Kirschwasser in einem Ballonglas auf Eiszwürfeln verrühren. Mit Sodawasser nach Belieben auffüllen und mit 1 Cocktailkirsche garnieren.



> 4 Danach: Grappa Sour

Für 1 Drink 2–3 cl Zitronensaft mit 1–2 cl Zuckersirup und 5 cl Grappa auf Eis in einem Cocktailglas verrühren und servieren.

Cocktails, Wein, Bier

Wein

Klassisch gehört ein Fendant, der fruchtige trockene Wein aus dem Wallis, zum Raclette. Es passen aber auch andere Weißweine, die eine Trinktemperatur von 10–12° haben sollten. Auch junge leichte Rotweine können gekühlt zum Raclette serviert werden: etwa ein Beaujolais Primeur aus Frankreich oder ein Novello aus Italien.

Bier

Wem der Sinn eher nach Bier steht, der kann ohne Weiteres zugreifen – auch das passt gut zum Raclette, besonders zu den deftigeren Kreationen.

Tipp: Ein Raclettegerät wird mit der Zeit immer heißer und heizt auch die Umgebung auf. Getränke darum nicht in unmittelbare Nähe des Gerätes stellen.

Getränke

Ohne Alkohol

Ein Raclette-Essen ist natürlich auch ohne Alkohol-Prozente ein Genuss und in jedem Fall sollte auch eine Auswahl an Getränken ohne Alkohol bereitstehen – vor allem genug Mineralwasser als Durstlöscher. Dazu kann man frisch gepressten Limetten- oder Zitronensaft reichen, aber auch verschiedene Säfte.

Sehr gut passt zu Käsegerichten Traubensaftschorle. Zu den deftigeren Raclettes empfiehlt sich eher der neutralere Apfelsaft oder aber ein alkoholfreies Bier.

Exotischere und sehr fruchtbare Gerichte können gut mit einer Schorle aus Saft von Südfrüchten und exotischen Früchten kombiniert werden. Und zu Zusammenstellungen auf asiatische Art passt gut kalter grüner Tee oder Verbena-Tee.

Davor: Tomaten-Mix

Für 1 Drink 250 g Tomatenfleisch mit je 100 g Möhren, Staudensellerie und 1/2 Zwiebel pürieren, passieren, auf Eis ins Glas geben. Mineralwasser dazugießen, mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.

1



Davor: Orangen-Möhren-Drink

Für 1 Drink: 80 ml ungesüßter Möhrensaft (Reformhaus) mit 80 ml frisch gepresstem Orangensaft und 1 EL fein gehacktem Kerbel verrühren. In ein mit Eis gefülltes Glas gießen.

2



Danach: Preiselbeer-Cooler

Für 1 Drink: 80 ml Preiselbeersaft (Reformhaus), 4 EL frisch gepressten Saft von einer roten Grapefruit und 40 ml Zitronenlimonade verrühren; im eiskühlten Glas servieren.

3



Danach: Mangodrink

Für 1 Drink: Fruchtfleisch von 1/2 Mango mit 200 ml frisch gepresstem Orangensaft und 1–2 EL Limettensaft pürieren, in ein Glas füllen und mit Zitronenmelisse servieren.

4



Gemüse und Obst an Käse

Gemüse und Obst gehen mit würzigem Käse herrliche Verbindungen ein, die einem schon beim Lesen der Rezepte den Mund wässrig machen. Gerichte wie Mittelmeergemüse oder Feigen mit Honig und Pfeffer wecken Erinnerungen an sonnige Urlaubstage.

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|------------------------------|
| 11 | Zuckerschoten mit Trüffelbutter | 16 | Mittelmeergemüse |
| 11 | Rosenkohl mit Röstzwiebeln | 16 | Julienne-Fladen |
| 12 | Käsepilze | 19 | Zucchiniblüten-Taler |
| 12 | Kohlröschen | 20 | Feigen mit Honig und Pfeffer |
| 12 | Ei auf Spinat | 20 | Mangowürfel mit Mozzarella |
| 15 | Grüner Spargel mit Tomaten | | |
| 15 | Polenta mit Tomaten | | |



Blitzrezepte

Zuckerschoten mit Trüffelbutter

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Zuckerschoten | 1 große rote Paprikaschote | Salz | Pfeffer | 1 Glas Trüffelbutter (Füllmenge 80 g) | 100 g Parmesan, frisch gerieben

1 | Gemüse waschen und putzen. Zuckerschoten schräg halbieren. Paprika vierteln, quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Beides 2 Min. in kochendes Salzwasser geben, abschrecken und abtropfen lassen.

2 | Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Zuckerschoten und Paprika auf die Pfännchen verteilen, salzen und pfeffern. Trüffelbutter darüber geben und gleichmäßig mit Parmesan bestreuen. Im heißen Raclettegerät 6–8 Min. überbacken.

Rosenkohl mit Röstzwiebeln

FÜR 4 PERSONEN

- 800 g TK-Rosenkohl (aufgetaut)
1 Bund Petersilie | 40 g Butter
50 g Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
Salz | Pfeffer | Muskatnuss, frisch gerieben | 400 g Raclettekäse in Scheiben

1 | Rosenkohl längs halbieren. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Butter zerlassen und mit Rosenkohl, Petersilie und Zwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2 | Rosenkohlmischung auf die Pfännchen verteilen, mit Käse belegen und im heißen Raclettegerät 6–8 Min. überbacken.

Raclettegerät | Klassiker Käsepilze

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 750 g gemischte frische Pilze
- 50 g Butter
- 75 ml Weißwein (ersatzweise Brühe)
- 4 EL gehackte Petersilie
- 125 g Kräuter-Crème-fraîche
- 150 g geriebener Gouda
- Salz | weißer Pfeffer

⌚ Vorbereitung: 20 Min.

⌚ Garzeit: 7 Min.

► Pro Portion ca.: 385 kcal

1 | Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze putzen, abreiben und in dünne Scheiben oder Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Pilze darin dünsten. Wein angießen und verkochen lassen. Petersilie, Crème fraîche und Käse untermischen, salzen und pfeffern.

2 | Am Tisch Pilzmasse in die Pfännchen geben und im heißen Raclettegerät in 5–7 Min. goldbraun überbacken.

Raclettegerät | süßsauer Kohlröschen

FÜR 4 PERSONEN

- 150 g Blumenkohlröschen
- 150 g Brokkoliröschen
- je 100 ml Weißwein (oder Brühe) und Weißweinessig
- 2 EL Zucker | 1/2 TL Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 EL Korinthen
- 200 g Tilsiter in Scheiben

⌚ Vorbereitung: 20 Min.

⌚ Garzeit: 5 Min.

► Pro Portion ca.: 230 kcal

1 | Röschen waschen, putzen und sehr klein zerteilen. Wein, Essig, 200 ml Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen lassen. Blumenkohl 2–3 Min. blanchieren, den Brokkoli für 2–3 Min. dazu geben, abtropfen lassen.

2 | Mandeln hellbraun anrösten, mit Korinthen und Kohl mischen. Käse in pfannengroße Stücke schneiden.

3 | Gemüse in die Pfännchen geben, Käse darauf legen und etwa 5 Min. überbacken.

Kombigerät | Klassiker Ei auf Spinat

FÜR 4 PERSONEN

- 3 Frühlingszwiebeln
- 250 g Mozzarella
- 150 g TK-Rahmspinat-Minis
- Salz | Pfeffer
- 4 Eier (Größe S)
- Paprikapulver, edelsüß

⌚ Vorbereitung: 10 Min.

⌚ Garzeit: 15 Min.

► Pro Portion ca.: 250 kcal

1 | Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

2 | Ein paar gefrorene Spinat-Minis in die Pfännchen geben, auf dem vorgeheizten Heißen Stein kurz auftauen lassen, im Pfännchen verstreichen, salzen und pfeffern.

3 | 1 Ei aufschlagen, auf den Spinat setzen und auf dem Heißen Stein etwa 7 Min. stocken lassen. Mit Paprika würzen, Käse darauf legen und im heißen Raclettegerät etwa 7 Min. überbacken.





Raclettegerät**Grüner Spargel mit Tomaten**

FÜR 4 PERSONEN

► Salz | Pfeffer

1 kg grüner Spargel

120 g getrocknete Tomaten
in Öl

50 g Semmelbrösel

100 g Parmesan, frisch
gerieben

400 g Pellkartoffeln

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 325 kcal

1 | Salzwasser zum Kochen bringen. Spargel waschen, unteres Drittel schälen und holzige Enden abschneiden. Im Salzwasser 3 Min. kochen lassen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2 | Tomaten abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Tomaten in Streifen schneiden. Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden, vorsichtig mit Tomaten und Öl mischen.

3 | Brösel und Parmesan mischen. Kartoffeln in Schei-

ben schneiden und auf die Pfännchen verteilen, salzen und pfeffern. Darauf Spargel-Tomaten und Käse geben. Im heißen Raclettegerät 8–10 Min. überbacken.

Raclettegerät**Polenta mit Tomaten**

FÜR 4 PERSONEN

► 600 ml Gemüsebrühe

150 g Maisgrissé (Polenta)

Salz | Pfeffer

250 g Kirschtomaten

8 schwarze entsteinte
Oliven

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

1/2 Bund Basilikum

250 g Mozzarella

40 g Parmesan, frisch
gerieben

Fett für das Backblech

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Garzeit: 15 Min.

► Pro Portion ca.: 425 kcal

1 | Brühe aufkochen lassen, Polenta einstreuen und unter Rühren bei schwacher Hitze

15 Min. garen. Salzen, pfeffern und auf der Hälfte eines gefetteten Backblechs 1 cm dick verstreichen. Abkühlen lassen.

2 | Tomaten waschen und vierteln. Oliven in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Knoblauch darin bei schwacher Hitze 3 Min. glasig dünsten, sofort mit Tomaten und Oliven mischen.

3 | Basilikum waschen und in Streifen schneiden. Mit den Tomaten mischen. Mozzarella in Scheiben schneiden und zwischen 2 Lagen Küchenpapier abtropfen lassen.

4 | Polenta in 8 Stücke (entsprechend den Pfännchen) schneiden und auf die Pfännchen verteilen. Tomaten darauf geben, salzen, pfeffern und mit Mozzarella belegen. Parmesan darüber streuen und im heißen Raclettegerät 10–15 Min. überbacken.

Raclettegerät | würzig

Mittelmeer-gemüse

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Aubergine
- Salz | Pfeffer
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 kleiner Zucchini
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Fontina in Scheiben
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 3 EL geriebener Parmesan
- Backpapier für das Blech

⌚ Vorbereitung: 30 Min.

⌚ Garzeit: 7 Min.

► Pro Portion ca.: 335 kcal

1 | Die Aubergine waschen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und kräftig salzen. 15 Min. ziehen lassen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 | Die Auberginescheiben abspülen, trockentupfen, auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. schmoren.

3 | Inzwischen Tomaten grob hacken. Zucchini in feine Streifen schneiden. Zitronensaft, Pfeffer und Öl verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Käse in pfannengroße Stücke schneiden.

4 | Alles bis auf den Fontina vermengen und in einer Schüssel bereitstellen. Portionsweise in den Pfännchen im heißen Raclettegerät in 5–7 Min. mit dem Fontina überbacken.

TIPP

Wer es gerne scharf mag, kann noch eingekochte Peperoni mitbruzeln.

Raclettegerät

Julienne-Fladen

FÜR 4 PERSONEN

- 100 g Lauch
- 150 g Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 4 EL Crème fraîche
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Cheddar
- 50 g gesalzene geröstete Erdnüsse
- Pfeffer
- Öl für die Pfännchen

⌚ Vorbereitung: 20 Min.

⌚ Garzeit: 7 Min.

► Pro Portion ca.: 355 kcal

1 | Lauch längs halbieren, waschen und quer in feine Streifen schneiden. Möhren und Petersilienwurzel putzen, schälen, mit einem Hobel, Sparschäler oder sehr scharfen Messer längs in schmale Scheiben, diese in sehr feine Stifte schneiden. Crème fraîche und Zitronensaft unter das Gemüse rühren.

2 | Den Cheddar je nach Reifegrad zerbröckeln, klein würfeln oder grob reiben. Erdnüsse hacken. Beides unter die Gemüsemischung rühren und pfeffern.

3 | Raclettepfännchen mit Öl auspinseln, Gemüsemischung hineingeben und im heißen Raclettegerät 5–7 Min. überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

TIPP

Die Gemüestreifen kurz blanchieren, dann werden die Fladen weicher.





Raclettegerät | für Gourmets

Zucchini-Blüten-Taler

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Zucchini-Blüten mit anhängenden Zucchini
- 100 g Shiitake-Pilze (ersatzweise Champignons)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL frische Thymianblättchen (ersatzweise 1/2 TL getrockneter Thymian)
- 20 g Butter
- 200 g Feta
- Salz | schwarzer Pfeffer

⌚ Vorbereitung: 30 Min.

⌚ Garzeit: 7 Min.

► Pro Portion ca.: 240 kcal

1 | Die Zucchini von den Blüten abschneiden und waschen. Die Pilze putzen, mit einem feuchten Tuch

säubern und wie die Zucchini sehr fein würfeln.

2 | Schalotte und Knoblauch schälen, sehr fein hacken und mit Zucchini, Pilzen und Thymian in der Butter einige Minuten dünsten.

3 | Den Käse fein zerkrümeln und unter das Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 | Die Zucchini-Blüten vorsichtig öffnen, die Blütenstempel entfernen. Die Blüten mit der Gemüse-Käse-Masse füllen, dabei aber nicht zu viel Masse hineingeben, denn die gefüllten Blüten sollen eine eher schlanke Form haben.

Die Blätter rundum leicht an die Füllung drücken. Die Blüten auf eine Arbeitsfläche legen und mit einem scharfen Messer quer in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.

5 | Die Zucchini-Blüten-Taler in die Raclettepfännchen legen und im heißen Raclettegerät in 5–7 Min. goldbraun gratinieren.

► Beilage: Polentarauten von Seite 25.

**1 Feta zerkrümeln**

Käse in grobe Würfel schneiden und diese mit einer Gabel zerdrücken.

**2 Stempel entfernen**

Den Blütenstempel am besten mit einer Schere herausschneiden.

**3 Blüten schneiden**

Die nur schlank gefüllte Blüte vorsichtig in Scheiben schneiden.

Raclettegerät
für Gourmets

Feigen mit Honig und Pfeffer

FÜR 4 PERSONEN

► 8 Feigen

- 1 TL eingelegter grüner Pfeffer
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- 4 EL flüssiger Honig
- 1 EL Orangenlikör
- 200 g Ziegengouda

⌚ Zubereitung: 10 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 240 kcal

1 | Die Feigen vorsichtig waschen und abtrocknen. Feigen längs halbieren, kreuzweise ein-, jedoch nicht durchschneiden. Auf der runden Seite der Feigenhälften eine dünne Scheibe abschneiden, damit die Hälften nicht umfallen.

2 | Abgetropften grünen Pfeffer mit einem großen Messer hacken. Rosa Pfeffer mit der breiten Seite der Klinge leicht zerdrücken. Honig und Orangenlikör verrühren. Käse grob reiben.

3 | Je 2 Feigenhälften in ein Pfännchen legen und mit dem Käse bestreuen. Im heißen Raclettegerät 8–10 Min. überbacken. Feigen mit Honig beträufeln und mit dem zerkleinerten Pfeffer bestreuen.

Raclettegerät | fruchtig

Mangowürfel mit Mozzarella

FÜR 4 PERSONEN

- 3 Kugeln Mozzarella à 125 g
- 150 g Serranoschinken
- 2 reife Mangos à 400 g
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 Limette
- 40 g Butter | Salz

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 505 kcal

1 | Mozzarella trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Zwischen 2 Lagen Küchenpapier abtropfen lassen. Den Schinken quer in fingerdicke Streifen schneiden.

2 | Mangos schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein

schnieden und in 1 cm große Würfel schneiden. Chili längs aufschlitzen, entkernen und so fein wie möglich würfeln. Limette heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Limette auspressen.

3 | Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, Limettenschale und Chilischote darin bei schwacher Hitze unter Rühren 3 Min. dünsten. Mangos erst mit 4 EL Limettensaft, dann mit der Chilibutter und Salz mischen.

4 | Mango und Schinken auf die Pfännchen verteilen und mit Mozzarella belegen und im heißen Raclettegerät 8–10 Min. überbacken.



Fleisch aus dem Pfännchen

Ganz neue Geschmackserlebnisse warten in diesem Kapitel darauf, entdeckt zu werden. Lassen Sie sich verführen von raffinierten Kombinationen wie Entenbrust mit Apfelkompott. Oder werden Sie zum Wiederholungstäter beim Gratierten Leberkäse.

- 23 Bohnen-Chili-Raclette
- 23 Chicorée mit Putenbrust
- 25 Wurstpfännchen
- 25 Pute mit Polentarauten
- 26 Gratinierter Leberkäse
- 26 Sauerkraut-Wurst-Raclette

- 29 Schinken-Kürbis-Raclette
- 29 Gemüse-Hack
- 30 Entenbrust mit Apfelkompott
- 30 Chinakohlfanne mit Schinken



Blitzrezepte

Bohnen-Chili-Raclette

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kleine Dose Maiskörner | 150 g Chorizo (Paprikawurst) | 5 Peperoni (Glas)
- 1 kleines Bund Koriandergrün | 1 Dose Chilibohnen (400 g) | Salz | Pfeffer
- 2 EL Öl | 2 Knoblauchzehen | 250 g Cheddar in Scheiben

1 | Mais abtropfen lassen. Chorizo pellen und würfeln. Peperoni in Ringe schneiden. Koriander hacken. Alles mit den Bohnen mischen, salzen und pfeffern. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Durchgepressten Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten, mit den Bohnen mischen.

2 | Bohnenmischung auf die Pfännchen verteilen, mit Käse belegen und im heißen Raclettegerät 8–10 Min. überbacken.

Chicorée mit Putenbrust

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kleine Dose Birnenhälften (425 g)
- 400 g geräucherte Putenbrust in 1 cm dicken Scheiben | 500 g Chicorée
- 300 g Gorgonzola | 50 g gehackte Mandeln | Salz | Cayennepfeffer

1 | Birnen abtropfen lassen. Putenbrust würfeln. Chicorée putzen, längs halbieren und ohne den Strunk in 1 cm breite Streifen schneiden. Birnen und Gorgonzola würfeln.

2 | Birnen, Chicorée, Putenbrust und Mandeln mischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Auf die Pfännchen verteilen und den Gorgonzola darauf geben. Im heißen Raclettegerät 8–10 Min. überbacken.



TEFAL

Raclettegerät | scharf**Wurst-pfännchen**

FÜR 4 PERSONEN

- 100 g Chorizo (ersatzweise Paprikasalamি)
- 2 Schweißbratwürste
- 1 große grüne Paprika-schote
- 4 große Peperoni (Glas)
- 50 g mit Paprika gefüllte Oliven
- 150 g Manchego (ersatzweise Bergkäse)
- 50 g Silberzwiebeln (Glas)

⌚ Vorbereitung: 10 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 345 kcal

1 | Von den Würsten die Haut abziehen oder Würste aus der Pelle lösen und in dünne Scheiben schneiden. Peperoni, Silberzwiebeln und Oliven abtropfen lassen. Paprika waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Peperoni in Stücke, Oliven in Scheiben schneiden. Käse ebenfalls in Scheiben schneiden.

2 | Jeweils etwas Wurst und Gemüse in das Pfännchen geben, 5 Min. im heißen

Raclettegerät garen, dann Käse obenauf geben und die Mischung überbacken.

Kombigerät**Pute mit Polentarauten**

FÜR 4 PERSONEN

- 275 ml kräftige Gemüse-brühe
- 150 g Maisgrieß (Polenta)
- 50 g geriebener Pecorino
- 1 Eigelb
- Salz | Pfeffer
- 1/8 l Öl
- 400 g Putenfilet in hauch-dünnen Scheiben
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL getrockneter Salbei
- 150 g Frühstücksspeck (Bacon)
- 250 g Mozzarella

⌚ Vorbereitung: 1 Std.

⌚ Garzeit: 12 Min.

► Pro Portion ca.: 780 kcal

1 | Die Gemüsebrühe auf-kochen lassen, den Maisgrieß einröhren, unter Rühren bei schwacher Hitze etwa 15 Min. garen, dann etwas abkühlen lassen.

2 | Käse und Eigelb unter die Polenta rühren, salzen und pfeffern. Die Grießmasse gut 1 cm dick auf ein kaltes ge-fettetes Backblech streichen und kalt stellen.

3 | Inzwischen die Puten-scheiben auf Pfännchengröße zurechtschneiden. 8 EL Öl, den Zitronensaft und den Salbei verrühren, das Fleisch mit der Marinade vermengen und etwa 30 Min. marinieren lassen.

4 | Speck und Mozzarella fein würfeln. Mozzarella zwischen Küchenpapier abtropfen lassen. Die Marinade vom Fleisch großzügig abstreifen.

5 | Polenta mit 2 EL Öl bepinseln, in kleine Rauten schnei-den, diese umgekehrt auf eine Servierplatte legen und mit 2 EL Öl bepinseln.

6 | Die Rauten auf dem vor-geheizten Heißen Stein pro Seite gut 5 Min. braten. In die Pfännchen Fleisch und Speck geben, 5 Min. garen, dann den Käse darauf streuen und das Fleisch goldbraun über-backen.

Raclettegerät

Gratinierter Leberkäse

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g kleine fest kochende Kartoffeln
- Salz | Pfeffer
- 400 g Leberkäse in 1 cm dicken Scheiben
- 30 g Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
- 40 g Butter
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 300 g Emmentaler in Scheiben

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 735 kcal

1 | Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser 20 Min. kochen lassen. Inzwischen den Leberkäse in 1 cm große Würfel schneiden und mit den Röstzwiebeln mischen.

2 | Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, abdämpfen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und längs und quer halbieren. Butter zerlassen, mit Muskatnuss würzen

und mit den Kartoffeln mischen, salzen und pfeffern.

3 | Kartoffeln und Leberkäse auf die Pfännchen verteilen, mit Emmentaler bedecken. Im heißen Raclettegerät 8–10 Min. überbacken.

Kombigerät | herhaft Sauerkraut-Wurst-Raclette

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Dose Sauerkraut (510 g)
- 3 Zwiebeln
- 3 EL Öl
- 1 großer, rotschaliger Apfel
- Salz | Pfeffer
- 12 Nürnberger Bratwürstchen
- 300 g Kümmelkäse in Scheiben

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 655 kcal

1 | Sauerkraut in ein Sieb geben, eventuell kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, längs halbieren und quer in 1/2 cm

dicke Halbringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin 3 Min. glasig dünsten.

2 | Inzwischen den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Viertel quer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und weitere 3 Min. dünsten. Sauerkraut untermischen, aufkochen lassen, salzen und pfeffern. Dann das Sauerkraut beiseite stellen.

3 | Käse in pfännchengroße Stücke oder in Streifen schneiden. Den vorgeheizten Heißen Stein mit etwas Salz bestreuen und die Würste darauf rundherum 5 Min. braten. Sauerkraut auf die Pfännchen verteilen. Würste halbieren und auf das Sauerkraut setzen. Käse auf die Pfännchen verteilen und im heißen Gerät 8–10 Min. überbacken.

► Beilage: Selbst gemachtes Kartoffelpüree, unter das man zusätzlich noch Röstzwiebeln mischen kann.





Kombigerät | saftig**Schinken-Kürbis-Raclette**

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Kürbisfleisch
- Salz
- 200 g luftgetrockneter Schinken
- 200 g Gruyére
- 2 Eier (Größe M)
- 100 ml Milch
- 100 g Sahne
- Pfeffer | Cayennepfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- Öl für die Pfännchen

⌚ Vorbereitung: 25 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 585 kcal

1 | Kürbisfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser in 10–15 Min. bissfest garen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

2 | Schinken in Würfel oder Streifen schneiden, mit dem Kürbis mischen. Käse grob reiben. Beides in Schüsseln anrichten. Eier, Milch und Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen und

in einer Sauciere auf den Tisch stellen.

3 | Die Pfännchen kurz auf dem vorgeheizten heißen Stein erhitzen und leicht mit Öl einpinseln. Schinken-Kürbis-Mischung in die Pfännchen geben, mit Käse bestreuen und mit etwas Eierguss begießen. Für einige Minuten auf dem heißen Stein stellen, bis der Guss unten gestockt ist, dann unter dem Raclettegerät goldgelb überbacken.

Raclettegerät**Gemüse-Hack**

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 EL Öl
- 250 g Hackfleisch
- je 1/4 TL getrockneter Majoran und Thymian
- Salz | Pfeffer
- 150 g Mais aus der Dose
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 200 g Butterkäse in Scheiben

⌚ Vorbereitung: 20 Min.

⌚ Garzeit: 5 Min.

► Pro Portion ca.: 470 kcal

1 | Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Den hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden, den weißen Teil fein würfeln. Das Zwiebelgrün in ein Schälchen geben.

2 | Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch mit den gehackten Zwiebeln darin unter Rühren krümelig braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer würzen und in eine Servierschüssel füllen.

3 | Mais abtropfen lassen, Tomaten klein schneiden. Käse in pfännchengroße Stücke schneiden. Alles getrennt anrichten.

4 | Hackmischung in die Pfännchen geben, mit Tomaten, Mais, Frühlingszwiebelgrün und zuletzt Käse belegen. Im heißen Raclettegerät etwa 5 Min. überbacken.

► Variante: Hackfleisch durch geschnetzeltes Hähnchenfleisch ersetzen, Zwiebeln in Öl anbraten, das Fleisch braun braten und wie beschrieben würzen.

Kombigerät

Entenbrust mit Apfelkompott

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL trockener Sherry
- 2 EL Öl
- 250 g geräucherte Entenbrust
- 200 g Raclettekäse in Scheiben
- 2 kleine Äpfel
- 50 g Preiselbeeren
- Zucker nach Geschmack
- Salz

⌚ Vorbereitung: 25 Min.

⌚ Garzeit: 7 Min.

► Pro Portion ca.: 425 kcal

1 | Ingwer schälen und sehr fein reiben, mit Honig, Sherry und Öl verrühren.

2 | Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden, mit der Marinade bepinseln und ziehen lassen. Käse in pfännchengroße Stücke schneiden.

3 | Inzwischen die Äpfel schälen und ohne die Kerngehäuse in Stückchen schnei-

den. In wenig Wasser mit den Preiselbeeren weich dämpfen. Das Apfelkompott nach Belieben mit Zucker abschmecken und in eine Servierschüssel füllen.

4 | Den vorgeheizten Heißen Stein mit etwas Salz bestreuen und die Entenbrustscheiben darauf auf beiden Seiten anbraten. In Pfännchen geben, mit Käse belegen und im Raclettegerät 5–7 Min. überbacken. Das Kompott dazu servieren.

Raclettegerät

Chinakohlpfanne mit Schinken

FÜR 4 PERSONEN

- 150 g TK-Erbsen
- 300 g Chinakohl
- 250 g gekochter Schinken in 1/2 cm dicken Scheiben
- Salz | Pfeffer
- 300 g Pfefferkäse
- 1 Dose gewürzte Pizzatomatens (400 g)

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 315 kcal

1 | Erbsen in kochendem Wasser 2 Min. garen, auf ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Vom Chinakohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl längs halbieren und in fingerdicke Streifen schneiden.

2 | Schinken würfeln, mit Chinakohl und Erbsen mischen, salzen und pfeffern. Käse in pfännchengroße Stücke schneiden.

3 | Je 1–2 EL Pizzatomaten in ein Pfännchen geben, Chinakohlmischung darauf verteilen und mit dem Käse belegen. Im heißen Raclettegerät 8–10 Min. überbacken.

► Varianten: Statt gekochtem Schinken können Sie auch geräucherte Putenbrust oder Fleischwurst verwenden. Oder chinesische Würste aus dem Asialaden, die Sie in Scheiben unter den Chinakohl mischen.



Fisch- und Meeresfrüchte-Raclettes

Fisch kombiniert mit Käse in Raclette-Pfännchen – da braucht sich kein Gericht zu verstecken. Fischen Sie sich exotische Garnelen mit Mango oder mediterranen Seeteufel mit Bröselkruste ins Pfännchen!

- 33 Garnelen mit Mango
- 33 Sardinen mit Paprika
- 34 Tunfisch mit Tomaten
- 34 Kabeljau mit Käsesauce

- 37 Seelachs mit Kartoffelkruste
- 37 Kräuter-Muscheln
- 38 Seeteufel mit Bröselkruste
- 38 Scholle auf Gemüse



Blitzrezepte

Garnelen mit Mango

FÜR 4 PERSONEN

- 2 TL eingelegter grüner Pfeffer
- 300 g aufgetauten und abgetropften TK-Garnelen | 3 EL Öl | 2 EL Zitronensaft
- 1 kleine Mango | Salz | Zucker
- 50 g Mandelblättchen

1 | Pfeffer zerdrücken. Garnelen mit Pfeffer, Öl und Zitronensaft mischen. Mango schälen, halbieren, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein würfeln. Mangowürfel unter die Garnelen mischen, alles mit Salz und Zucker abschmecken.

2 | Etwas Garnelen-Mango-Mischung in die Raclettepfännchen geben, etwa 8 Min. gratinieren, in den letzten Minuten Mandelblättchen darüber geben.

Sardinen mit Paprika

FÜR 4 PERSONEN

- 3 abgetropfte Ölsardinen | 1 große gelbe Paprikaschote | 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe | 3 EL fein gehackte Petersilie | Salz | Pfeffer | 200 g Peccorino

1 | Sardinen in grobe Stücke schneiden. Paprika waschen, putzen, sehr fein würfeln. Schalotte und Knoblauch schälen, sehr fein hacken und mit der Petersilie unter die Paprikawürfel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse reiben, mit Fisch und Gemüse bereitstellen.

2 | Sardinen und Gemüsemischung in das Pfännchen geben, mit Käse bestreuen und gratinieren, bis der Käse goldbraun ist.

Raclettegerät | für Gäste

Tunfisch mit Tomaten

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Dosen Tunfisch im eigenen Saft (à 185 g Inhalt)
- 3 Kugeln Mozzarella à 125 g
- 800 g reife, feste Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 8 EL Olivenöl
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 TL eingelegter grüner Pfeffer | Salz

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 515 kcal

1 | Tunfisch abtropfen lassen. Mozzarella trockentupfen, in 1 cm große Würfel schneiden und zwischen 2 Lagen Küchenpapier abtropfen lassen.

2 | Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, abschrecken und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3 | Das Basilikum abspülen, trockenschütteln, abzupfen und mit Öl pürieren. Eine Hälfte mit den Tomaten, den Rest mit dem Mozzarella mischen.

4 | Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Pfeffer mit einem großen Messer hacken, mit Tomaten und Zwiebeln mischen. Tunfisch mit einer Gabel zerpfücken.

5 | Tomaten auf die Pfännchen verteilen und leicht salzen. Tunfisch und Mozzarella darauf geben und im heißen Raclettegerät 8–10 Min. überbacken.

Raclettegerät

Kabeljau mit Käsesauce

FÜR 4 PERSONEN

- 150 g Graubrot in Scheiben
- 40 g Butter | 2 EL Öl
- 150 g TK-Erbsen
- 600 g Kabeljaufilet ohne Haut
- 2 EL Zitronensaft
- 3 TL scharfer Senf
- 1/2 Bund Dill, gehackt

1/4 l Fischfond (Glas)
250 g Mascarpone
125 g geriebener Cheddar
Salz | Pfeffer

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 780 kcal

1 | Graubrot 1 cm groß würfeln. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Brot darin unter Rühren knusprig rösten, abkühlen lassen. Erbsen mit kochendem Wasser überbrühen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2 | Kabeljau trockentupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zitronensaft, Senf und Dill verrühren, mit Fisch und Erbsen mischen.

3 | Fischfond aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Mascarpone und Cheddar einrühren, salzen und pfeffern.

4 | Fisch und Brotwürfel auf die Pfännchen verteilen. Käsesauce darüber geben und im heißen Raclettegerät 6–10 Min. garen, bis die Sauce leicht gebräunt ist.





Kombigerät | mediterran Seelachs mit Kartoffelkruste

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Seelachsfilet
- Salz | Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Kartoffeln
- 50 g entsteinte Oliven
- 175 g Sahne
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1 EL Olivenöl

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Garzeit: 15 Min.

► Pro Portion ca.: 295 kcal

1 | Fisch in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zugedeckt ziehen lassen.

2 | Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser in etwa 20 Min. weich kochen. Inzwischen die Oliven hacken.

3 | Die Sahne erhitzen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und stampfen. Sahne einrühren und das Püree mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken.

4 | Fischstreifen leicht abtupfen und mit Olivenöl mischen. In die Pfännchen geben, auf dem vorgeheizten heißen Stein etwa 10 Min. garen, dabei Fischstücke einmal wenden. Püree darüber geben und im Raclettegerät goldbraun gratinieren.

Raclettegerät | würzig

Kräuter-Muscheln

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter | 1 EL Mehl
- 200 ml Milch
- 4 EL geriebener Parmesan
- 1 TL scharfer Senf
- Salz | weißer Pfeffer
- 250 g Muschelfleisch (Glas)
- 100 g Erbsen (Dose)
- 2 EL italienische TK-Kräutermischung

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Garzeit: 8 Min.

► Pro Portion ca.: 170 kcal

1 | Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken und in

der Butter glasig schwitzen. Das Mehl einrühren, bis es schäumt. Etwas abkühlen lassen und die Milch zugießen.

2 | Die Sauce unter Rühren zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze andicken lassen. Vom Herd nehmen, Parmesan und Senf unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 | Muscheln und Erbsen abtropfen lassen und mit den Kräutern unter die Sauce rühren. In einer Servierschüssel anrichten.

4 | Jeweils etwas von der Muschelmasse in die Pfännchen geben und im heißen Raclettegerät in 6–8 Min. goldbraun gratinieren.

TIPP

Noch feiner schmeckt die Sauce, wenn man einen Teil der Milch durch den Muschelsud ersetzt.

Raclettegerät

Seeteufel mit Bröselkruste

FÜR 4 PERSONEN

- 75 g Meerrettich
- 125 g weiche Kräuterbutter mit Zitrone
- 70 g Semmelbrösel
- Salz | Pfeffer
- 600 g Seeteufelfilet ohne Haut
- 300 g Lauch
- 200 g Fontinakäse, frisch gerieben

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

➤ Pro Portion ca.: 630 kcal

1 | Meerrettich schälen und im Blitzhacker fein hacken oder reiben. Mit Butter und Semmelbröseln verkneten, salzen und pfeffern.

2 | Seeteufel in 2 cm dicke Scheiben schneiden, rundherum salzen und pfeffern. Bröselmasse auf dem Fisch verteilen, gut andrücken, kalt stellen.

3 | Lauch putzen und in 1/2 cm dicke Ringe schnei-

den. In kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken. Abtropfen lassen. Mit Käse mischen.

4 | Lauch und Fischstücke auf die Pfännchen verteilen. Im heißen Raclettegerät 8–10 Min. gratinieren.

Raclettegerät

Scholle auf Gemüse

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg junger Blattspinat
- 500 g Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- Salz | Pfeffer
- 500 g Schollenfilet ohne Haut
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 200 g Räucherkeräse, frisch gerieben

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

➤ Pro Portion ca.: 385 kcal

1 | Spinat gründlich waschen, dicke Stiele aussortieren. Spinat tropfnass in einen

großen Topf geben und zugedeckt bei starker Hitze in 5 Min. zusammenfallen lassen.

2 | Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, abschrecken und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden.

3 | Spinat in einem Geschirrtuch gut auspressen, grob hacken. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin 2 Min. düsten. Tomaten und Spinat dazugeben, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. dünsten.

4 | Schollenfilet trockentupfen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Zitronensaft und -schale mischen, salzen und pfeffern.

5 | Spinat auf die Pfännchen verteilen, Fisch darauf geben und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Raclettegerät 8–10 Min. überbacken.



Obenauf gebrutzelt

Gut aufgelegt: Hier finden Sie pfiffige Rezepte, die einen Hauch von Urtümlichkeit mitbringen. Braten auf dem Heißen Stein ist eine uralte Garmethode, mit der Sie am Tisch zusammen mit Ihren Gästen brutzeln, würzen, kombinieren und genießen.

- | | | | |
|----|------------------------------|----|----------------------------------|
| 41 | Zucchini mit Joghurtdip | 47 | Garnelenspieße mit Kräutersauce |
| 41 | Fisch-Mix | 48 | Cheddarburger |
| 42 | Aprikosen-Pflaumen-Spieße | 48 | Fleischspieße in Grappa-marinade |
| 42 | Auberginen-Pesto-Rouladen | | |
| 45 | Hähnchenbrust mit Erdnussdip | | |
| 45 | Frikadellen mit Rucolacreme | | |



Blitzrezepte

Zucchini mit Joghurtdip

FÜR 4 PERSONEN

- 50 g Feta | 200 g Joghurt | 2 EL Öl
1 EL Limettensaft | 1 Knoblauchzehe
4 EL gehacktes Koriandergrün | Salz
Pfeffer | 500 g Zucchini

1 | Den Feta fein zerdrücken, mit Joghurt und Öl verrühren. Limettensaft, durchgepressten Knoblauch und das Koriandergrün einrühren. Den Joghurtdip mit Salz und Pfeffer würzen.

2 | Zucchini waschen, putzen und in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Vorgeheizten Heißen Stein mit etwas Salz bestreuen, die Zucchini darauf auf beiden Seiten goldbraun braten. Nach Belieben pfeffern und mit dem Dip genießen.

Fisch-Mix

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Seezungenfilets | 2 Scheiben Lachsfilet à 50 g | 4 EL Zitronensaft
1/2 Baguette | 40 g Kräuterbutter
4 Flaschentomaten | 3 EL Öl | 50 g Garnelen in Öl, abgetropft | Salz
Pfeffer | 150 g Kräuter-Crème-fraîche

1 | Fischstücke halbieren und mit Zitrone beträufeln. Brot in Scheiben schneiden, mit Kräuterbutter bestreichen. Tomaten in Scheiben schneiden, entkernen und mit Öl bepinseln. Den Fisch trockentupfen, ebenfalls mit Öl bepinseln.

2 | Vorgeheizten Heißen Stein mit Salz bestreuen. Tomaten, Fisch, Garnelen und Brot darauf braten und pfeffern. Brote belegen, mit Crème fraîche servieren.

Heißer Stein

Aprikosen-Pflaumen-Spieße

FÜR 4 PERSONEN

- 200 g Frühstücksspeck (Bacon)
- 4 EL süß-scharfe Chilisauce
- 24 Soft-Aprikosen
- 24 Soft-Pflaumen
- Holzspieße

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Garzeit: 6 Min.

► Pro Portion ca.: 445 kcal

1 | Die Speckscheiben quer halbieren, in 24 etwa gleich große Stücke schneiden. Diese nebeneinander ausbreiten und die Oberseite dünn mit Chilisauce bestreichen. Je 1 Pflaume oder Aprikose auf 1 Speckstück legen und einrollen.

2 | 2 Holzspieße parallel abwechselnd durch Aprikosen und Pflaumen stecken, so können sich die Früchte beim Wenden nicht drehen. Die Spieße auf dem vorgeheizten Heißen Stein 6 Min. braten, dabei ab und zu wenden.

► Variante: Die Speckspieße schmecken auch mit frischen Datteln sehr gut. Diese zuvor längs aufschneiden und entkernen.

Heißer Stein

Auberginen-Pesto-Rouladen

FÜR 4 PERSONEN

- 3 Auberginen (800 g)
- Salz | Pfeffer
- 100 g Basilikum
- 3 Knoblauchzehen
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Schafkäse (Feta)
- 8 EL Olivenöl
- 50 g Semmelbrösel
- 250 g Magerquark
- 150 g Sahnejoghurt
- 1 Salatgurke (400 g)
- 3 Stängel Pfefferminze
- Holzspießchen

⌚ Zubereitung: 1 Std. 20 Min.

⌚ Garzeit: 20 Min.

► Pro Portion ca.: 435 kcal

1 | Auberginen putzen und auf dem Gemüsehobel längs in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben flach auf einen Rost legen, salzen und 1 Std. ziehen lassen.

2 | Inzwischen Basilikum waschen und trockentupfen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Röhren hellbraun rösten, herausheben. Feta würfeln.

3 | Basilikum, 2 Knoblauchzehen, Sonnenblumenkerne und Feta mit 4 EL Olivenöl im Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten. Semmelbrösel hinzufügen und das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

4 | Quark und Joghurt glattrühren, 1 Knoblauchzehe dazupressen, salzen und pfeffern. Gurke streifig schälen, entkernen und raspeln. Unter den Quark heben und abschmecken. Minze waschen, abzupfen und hacken. Unter den Quarkdip heben.

5 | Auberginen trockentupfen und mit Pesto bestreichen, aufrollen und rundherum mit Öl bestreichen. Röllchen auf Holzspieße stecken. Auf dem vorgeheizten Heißen Stein 15–20 Min. braten. Den Quarkdip dazu reichen.





Heißer Stein | asiatisch Hähnchenbrust mit Erdnussdip

FÜR 4 PERSONEN

- 1 doppelte Hähnchenbrust (ohne Haut)
- 3 EL Teriyaki-Marinade
- Salz | Pfeffer
- Für den Erdnussdip:
- 125 g ungesüßtes Erdnussmus (Glas)
- 150 ml Geflügelbrühe
- 2 EL trockener Sherry (nach Belieben)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 frische rote Peperoni
- Salz

⌚ Zubereitung: 1 Std. 15 Min.

⌚ Garzeit: 10 Min.

► Pro Portion ca.: 330 kcal

1 | Hähnchenbrust auslösen, in die zwei Filets teilen, jedes längs teilen und zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie mit einem Nudelholz leicht flach drücken. Mit der Marinade beträufeln, abgedeckt 1 Std. kühl stellen.

2 | Für den Dip Erdnussmus mit Brühe und Sherry verrühren. Frühlingszwiebeln

putzen und fein schneiden. Peperoni waschen, putzen und fein hacken. Beides in den Dip geben, salzen.

3 | Das Fleisch auf dem vorgeheizten Heißen Stein etwa 10 Min. braten, einmal wenden, salzen und pfeffern. Den Erdnussdip dazu genießen.

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Garzeit: 12 Min.

► Pro Portion ca.: 435 kcal

1 | Brötchen in Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, knapp 1 TL Schale abreiben, 1 Hälfte für die Rucolacreme auspressen. Schalotte schälen und sehr fein hacken.

2 | Das Brötchen gut ausdrücken und mit Zitronenschale, Kräutern, Ei und Hackfleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und dazupressen. Gut verkneten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit nasen Händen zu 5 cm großen, nicht zu dicken Frikadellen formen. Mit Öl bepinseln.

3 | Für die Creme Rucola verlesen, waschen, trocknen und fein hacken. Quark und Joghurt cremig rühren, mit Cayennepfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

4 | Die Frikadellen auf dem vorgeheizten Heißen Stein etwa 12 Min. braten, wenden. Mit Rucolacreme genießen.

Heißer Stein | für Gäste Frikadellen mit Rucolacreme

FÜR 4 PERSONEN

- Für die Frikadellen:
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Schalotte
- je 1/2 TL getrockneter Majoran und Thymian

1 Ei
375 gemischtes Hackfleisch

1 Knoblauchzehe
Salz | Pfeffer
3 EL Olivenöl

- Für die Rucolacreme:
- 50 g Rucola
- 150 g Sahnequark
- 50 g Joghurt
- Salz | Cayennepfeffer
- 1 Prise Zucker



A purple cloth napkin is tucked under the bottom edge of the white plate.

Heißer Stein | für Gäste

Garnelenspieße mit Kräutersauce

FÜR 4 PERSONEN

► 32 TK-Riesengarnelen
(roh, geschält)

2 Limetten

4 EL Sojasauce | 7 EL Öl

1 Knoblauchzehe

Cayennepfeffer

1 Bund Schnittlauch

1 Bund glatte Petersilie

1/2 Bund Zitronenmelisse

Salz | Pfeffer

16 Holzspieße

⌚ Zubereitung: 1 Std. 30 Min.

⌚ Garzeit: 8 Min.

► Pro Portion ca.: 320 kcal

1 | Garnelen auftauen lassen. Limetten heiß abwaschen. Eine Reibe mit Backpapier belegen und die Limettenschale auf dem Papier abrei-

ben. Papier abziehen und die Schale mit einem Messerrücken abstreifen.

2 | Limetten auspressen. 6 EL Limettensaft, -schale, Sojasauce und 4 EL Öl verrühren. Knoblauch schälen und dazu pressen. Mit Cayennepfeffer würzen. Garnelen trockentupfen, am Rücken mit einem kleinen Messer längs einschneiden und den schwarzen Darmfaden entfernen.

3 | Je 4 Garnelen parallel auf 2 Holzspieße stecken, damit sie sich beim Wenden nicht drehen. Spieße in eine Schale legen und die Marinade darüber geben. Garnelen darin

1 Std. marinieren, gelegentlich wenden.

4 | Inzwischen die Kräuter waschen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilien- und Melisseblättchen hacken. 2 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Öl untermischen, Kräuter unterheben.

5 | Marinade großzügig von den Spießen streifen und auf dem vorgeheizten Heißen Stein 6–8 Min. braten, dabei einmal wenden. Spieße mit der Kräutersauce servieren.



> 1 Schale abreiben

Backpapier auf die Reibe legen; Limettenschale von allen Seiten abreiben.



> 2 Darm entfernen

Garnelen längs am Rücken aufschneiden, Darm vorsichtig entfernen.



> 3 Garnelen aufstecken

Je 4 Garnelen parallel auf 2 Holzspießchen stecken.

Kombigerät Cheddarburger

FÜR 4 PERSONEN

- 200 g Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 150 g Ketchup
- Salz | Pfeffer | Tabasco
- 500 g Beefsteakhack
- 2 EL Worcestershiresauce
- 1 Ei (Größe M) | 2 EL Öl
- 4 Toastbrötchen (Fertigprodukt)
- 200 g Cheddar in Scheiben

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Garzeit: 15 Min.

► Pro Portion ca.: 660 kcal

1 | 100 g Gurken in dünne Scheiben schneiden, den Rest fein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln, mit Gurkenwürfeln und Ketchup mischen. Mit Salz und 2–3 Spritzen Tabasco würzen.

2 | Hack mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Ei verkneten. Aus dem Teig 8 flache Hacksteaks (Ø ca. 8 cm) formen, mit Öl bestreichen und auf dem vorgeheizten Heißen Stein beidseitig 8–10 Min. braten.

3 | Brötchen quer halbieren und in den Pfännchen im heißen Raclettegerät 3 Min. knusprig rösten. Je 1 EL Ketchupsauce, Gurkenscheiben und 1 gebratenes Hacksteak auf 1 Brötchenhälfte geben. Mit Käse belegen.

4 | Burger in die Pfännchen setzen und im Raclettegerät 5 Min. überbacken.

⌚ Zubereitung: 1 Std. 15 Min.

⌚ Garzeit: 12 Min.

► Pro Portion ca.: 445 kcal

1 | Gewürze mit Grappa und Olivenöl mischen. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in der Marinade wenden und abgedeckt mindestens 1 Std. kalt stellen. Käse für das Gemüse im Gefrierfach anfrieren lassen.

2 | Schalotten schälen, längs halbieren und in die Blätter zerteilen. Käse in Scheiben schneiden und ebenso wie die Artischocken anrichten.

3 | Speck längs halbieren. Fleisch abtupfen und abwechselnd mit Schalotten und Speck auf die Spieße stecken. Den Speck dabei im Zickzack dazwischen legen.

4 | Den vorgeheizten Heißen Stein mit Salz bestreuen, die Spieße darauf 10–12 Min. braten, wenden.

5 | Artischocken in die Pfännchen geben, leicht salzen und gut pfeffern, mit Käse belegen und überbacken.

Kombigerät | würzig Fleischspieße in Grappamarinade

FÜR 4 PERSONEN

- je 10 Pfeffer- und Korianderkörner, fein zerstoßen
- je 50 ml Grappa und Olivenöl
- 400 g Schweineschnitzel
- 175 g Gorgonzola mit Mascarpone
- 4 Schalotten
- 350 g abgetropfte, in Öl eingelegte Artischocken
- 4 lange hauchdünne Scheiben durchwachsener Speck
- Salz | weißer Pfeffer
- 8 Spieße



Und das gibt's dazu

Auf der Suche nach dem passenden Salat oder nach schnellen Saucen? Dieses Kapitel bietet Ihnen tolle Rezepte, die Sie nicht nur zum Raclette oder zu Gerichten vom Heißen Stein servieren können.

- 51 Kräuterbutter-Knusperbrot
- 51 Tomatensalat mit Dill
- 52 Nuss-Tomaten-Sauce
- 52 Eier-Kräuter-Sauce

- 55 Römersalat mit Radieschen
- 55 Kartoffel-Radicchio-Salat
- 56 Feldsalat mit gebackenem Kürbis



Blitzrezepte

Kräuterbutter-Knusperbrot

FÜR 4 PERSONEN

- 3 Zweige Thymian | 1 kleiner Zweig Rosmarin | 1/2 Bund Petersilie 1 Knoblauchzehe | 100 g Butter Salz | Pfeffer | 1 Baguette oder Sesamring oder Ciabatta

1 | Backofen auf 200° vorheizen. Kräuter waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Knoblauch schälen. Butter mit einer Gabel zerdrücken. Kräuter dazugeben, Knoblauch dazupressen und mit der Butter mischen. Salzen und pfeffern.

2 | Das Brot in Scheiben schneiden und mit Kräuterbutter bestreichen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) 8–10 Min. backen.

Tomatensalat mit Dill

FÜR 4 PERSONEN

- 750 g reife, feste Tomaten | 3 Zwiebeln 1 Bund Dill | Salz | Pfeffer | 5 EL Zitronensaft | 2 EL Honig | 4 EL Sonnenblumenöl

1 | Tomaten waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Dill waschen, trockenschütteln und die Spitzen hacken. Tomaten, Zwiebeln und Dill mischen, salzen und pfeffern.

2 | Zitronensaft und Honig verrühren, Öl mit einem Schneebesen unterrühren. Über den Salat geben und servieren.

gut vorzubereiten

Nuss-Tomaten-Sauce

FÜR ETWA 300 ML

► 4 Tomaten

1 kleine Chilischote

2 Knoblauchzehen

1 Scheibe Toastbrot

3 EL gemahlene Mandeln

3 EL gemahlene Haselnüsse

4 EL Olivenöl

Salz

Rotweinessig

⌚ Zubereitung: 30 Min.

► Insgesamt ca.: 930 kcal

1 | Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, enthäuten, und entkernen. Fruchtfleisch hacken, in einem Topf erhitzen und unter Rühren eindicken lassen.

2 | Inzwischen die Chili längs aufschlitzen, entkernen, ausspülen und hacken. Knoblauch schälen und klein schneiden. Brot würfeln, in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten. Mandeln und Nüsse kurz mitrösten.

3 | Alles im Mixer zu einer glatten Paste pürieren, dabei das Öl zulaufen lassen. Mit Salz und Essig abschmecken.

► Beilage zu: Fisch, Fleisch, Geflügel und gegartem Gemüse vom Heißen Stein. Die Sauce wird gerne auch mit Mayonnaise serviert.

und dem Senf pürieren. Frische Kräuter waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Unter die Eigelbcreme mischen.

2 | Schalotte schälen, ebenso wie die Gurke fein würfeln. Pfeffer fein hacken. Alles zur Eigelbcreme geben. Das Öl in dünnem Strahl kräftig einrühren, die Sauce mit Salz abschmecken.

► Beilage zu: Fisch und Meeresfrüchten vom Heißen Stein, aber auch als Dressing für grünen Salat (eventuell etwas verdünnen).

TIPP

Die Eiweiße hacken und unter die Sauce mischen.

würzig | schnell

Eier-Kräuter-Sauce

FÜR ETWA 200 ML

► 4 Eier (Größe M)

3 EL Weißweinessig

1 TL scharfer Senf

je 1/2 Bund gemischte Kräuter und Schnittlauch (ersatzweise TK-Kräuter)

1 Schalotte

1 große Gewürzgurke

1 TL eingelegter grüner Pfeffer

50 ml Olivenöl | Salz

⌚ Zubereitung: 15 Min.

► Insgesamt ca.: 650 kcal

1 | Die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Eigelbe auslösen und mit dem Essig





vegetarisch | herhaft

Römersalat mit Radieschen

FÜR 4 PERSONEN

► 2 Mini-Römersalate

- 1 Bund Radieschen
- 100 g Doppelrahmfrischkäse mit Meerrettich
- 150 g Magermilchjoghurt
- 2 EL Zitronensaft
- Salz | Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheiben Graubrot (100 g)
- 2 EL Öl | 20 g Butter

⌚ Zubereitung: 25 Min.

► Pro Portion ca.: 240 kcal

1 | Salat waschen und in fingerbreite Streifen schneiden. Radieschen putzen, waschen und vierteln oder achteln.

2 | Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft verrühren, salzen und pfeffern. Schnittlauch waschen, trocken-schütteln und in feine Ringe schneiden, unter die Sauce heben.

3 | Knoblauch schälen. Graubrot entrinde und 1 cm

groß würfeln. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch dazu pressen. Brot darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten.

4 | Salat und Radieschen mit der Sauce mischen und mit Croûtons bestreuen.

gelingt leicht

Kartoffel-Radicchio-Salat

FÜR 4 PERSONEN

► 800 g kleine fest kochende

- Kartoffeln
- Salz | Pfeffer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 1 TL Zucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 7 EL Weißweinessig
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 6 EL Öl
- 1 Radicchio

⌚ Zubereitung: 1 Std. 15 Min.

► Pro Portion ca.: 335 kcal

1 | Kartoffeln waschen. Ungerholt in Salzwasser zugedeckt

aufkochen und bei schwacher Hitze 15–20 Min. kochen lassen.

2 | Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden, abgedeckt beiseite stellen. Den weißen Teil fein würfeln. Brühe mit Zucker, Zitronenschale und Zwiebelwürfeln aufkochen lassen. Essig untermischen, Eigelbe verquirlen, in die Brühe rühren und erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Öl untermischen, salzen und pfeffern.

3 | Kartoffeln abgießen, abschrecken und kurz abdampfen lassen. Kartoffeln schälen und in 1/2 cm dicken Scheiben direkt in die heiße Marinade schneiden. 30 Min. marinieren lassen.

4 | Radicchio waschen, längs vierteln und in fingerdicke Streifen schneiden. Dabei den Strunk herausschneiden. Unter den Kartoffelsalat heben und mit den Zwiebelringen bestreuen.

vegetarisch

Feldsalat mit gebackenem Kürbis

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Hokkaido-Kürbis (900 g)
- 2 Knoblauchzehen
- Salz | Cayennepfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL abgeriebene Zitronenschale
- 5 EL Zitronensaft
- 2 TL flüssiger Honig
- 3 EL Kürbiskernöl
- 300 g Champignons
- 4 Frühlingszwiebeln
- 100 g Feldsalat
- Backpapier

⌚ Zubereitung: 45 Min.

► Pro Portion ca.: 235 kcal

1 | Backofen auf 220° vorheizen. Kürbis halbieren. Das weiche Innere und die Kerne

mit einem Löffel herauskratzen. Kürbis in 2 cm dicke Spalten schneiden und schälen. Knoblauch schälen und durchpressen, mit Salz, Cayennepfeffer und Olivenöl verrühren.

2 | Backblech mit Backpapier auslegen, Kürbisspalten darauf verteilen und mit dem Würzöl bestreichen. Im Backofen (ohne Umluft) 25 Min. backen. Nach 15 Min. wenden und mit Würzöl bestreichen.

3 | Inzwischen Zitronenschale, -saft und Honig verrühren, mit Salz und 1 Prise Cayennepfeffer würzen. Kürbiskernöl untermischen.

4 | Champignons putzen und in gleich dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden. Pilze, Zwiebel und 4 EL Kürbiskernöl-Marinade mischen.

5 | Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Kürbis auf eine Platte geben, Champignons und Feldsalat darüber verteilen und mit der restlichen Kürbiskernöl-Marinade beträufeln.



1 Kürbis vorbereiten

Kürbishälften in Spalten schneiden und anschließend diese schälen.



2 Pilze schneiden

Mit einem Eierschneider geht es schnell von der Hand.



3 Feldsalat putzen

Wurzeln entfernen, Salat waschen und trockenschleudern.



Die Racletteparty

Gut geplant ein Kinderspiel

Den Reiz einer Racletteparty macht vor allem die Vielfalt der Zutaten und Minigerichte aus, mit denen jeder sich seine Raclettepfännchen individuell zusammenstellen kann.

Damit ist Raclette übrigens auch ein ideales Essen für Kinder, da jeder nur die Zutaten zu verwenden braucht, die er mag! Außerdem finden es Kinder immer spannend, wenn sie beim Kochen selbst mit Hand anlegen können.

Es sollte aber neben jedem Kind ein Erwachsener sitzen, der helfen und ein Auge auf die heißen Utensilien haben kann.

Im Kasten unten finden Sie einige Tipps, um die Mengen und Zeiten für eine Racletteparty zu planen.

Die Tischdeko sollte bei einem Raclette-Essen eher zurückhaltend sein. Der Tisch wird mit Platztellern, dem Gerät sowie den verschiedenen Schüsselchen mit den

Zutaten bereits recht voll. Außerdem muss man die Zutaten gut herumreichen und abstellen können. Daher lieber mehr Sorgfalt auf die Auswahl des Geschirrs legen als auf eine aufwändige zusätzliche Dekoration.

Viel Spaß beim Genießen in geselliger Runde!

✗ Zeiteinteilung

Erfahrene Köche wissen: Rechtzeitig mit den Vorbereitungen anzufangen ist das A und O, damit auch ein größeres Raclette-Essen stressfrei bleibt!

✗ Geräte

Ein Gerät mit 8 Pfännchen ist für 8 Gäste zwar grundsätzlich ausreichend, das Essen braucht dann aber relativ viel Zeit, da jeder Teilnehmer nur 1 Pfännchen zur Verfügung hat. Darum gegebenenfalls ein zweites Gerät ausleihen oder einen weiteren Satz Pfännchen im Fachhandel nachkaufen.

✗ Racletterezepte

Für 8 Personen können Sie 2–3 Rezepte aus diesem Buch rechnen. Dazu eine entspre-

chende Menge Kartoffeln und eine andere sättigende Beilage sowie 2 Salate.

✗ Durstlöscher

Grundsätzlich gilt: Wasser gibt's fast nie genug. Mit Wasser löscht man am besten den Durst. Wem das zu langweilig ist, mischt es mit Fruchtsaft. Man rechnet mindestens 1 Flasche (0,7 l) Wasser pro Person.

✗ Getränke für den Genuss

Bei Wein rechnet man mit 2 Flaschen für 3 Personen. Wer lieber Bier servieren möchte, findet im Getränkemarkt kleine Partyfässer mit 5 l Inhalt, die man auch gekühlt vorbestellen kann. Bei Flaschenbier sollten Sie mindestens 2 (besser 3) Flaschen pro Gast bereithalten.

Einfach gut

Dampfende Pellkartoffeln sind die ideale Beilage zu Kreationen aus dem Pfännchen: Sie sind vielseitig kombinierbar, harmonieren perfekt mit Käse und lassen sich während des Essens gut auf der Platte warm halten.

1



>² Das gibts dazu

Was neben ausreichend Mineralwasser zum Trinken angeboten wird, richtet sich vor allem nach den Vorlieben der Gäste. Als Grundregel kann darüber hinaus gelten: Zu deftigen Raclette-Kombinationen passt am besten Bier, zu raffinierteren und feinwürzigen Pfännchen eher Wein.

Es ist angerichtet!

Gut geplant und in Ruhe vorbereitet ist ein Racletteessen auch für die Gastgeber ein geselliges Vergnügen, bei dem die Küchentür ruhig geschlossen bleiben kann.

3



Zum Gebrauch

Damit Sie Rezepte mit bestimmten Zutaten noch schneller finden können, stehen in diesem Register zusätzlich auch beliebte Zutaten wie Fleisch oder die Käsesorten – ebenfalls geordnet und halbfett gedruckt – über den entsprechenden Rezepten.

A/B

Apfel

Entenbrust mit Apfelkompott 30

Sauerkraut-Wurst-Raclette 26

Aprikosen-Pflaumen-Spieße 42

Aubergine

Auberginen-Pesto-Rouladen 42

Mittelmeergemüse 16

Bohnen-Chili-Raclette 23

Bratwürstchen: Sauerkraut-

Wurst-Raclette 26

Butterkäse

Gemüse-Hack 29

Warenkunde 6

C

Camembert (Warenkunde)

Cheddar

Bohnen-Chili-Raclette 23

Cheddarburger 48

Julienne-Fladen 16

Kabeljau mit Käsesauce 34

Warenkunde 6

Chester (Warenkunde) 6

Chicorée mit Putenbrust 23

Chilibohnen: Bohnen-Chili-

Raclette 23

Chinakohl-Pfanne mit Schinken 30

D/E

Drinks

Ei auf Spinat

Eier-Kräuter-Sauce

Emmentaler

Gratinerter Leberkäse

Warenkunde

Entenbrust mit Apfelkompott

Erdnüsse

Hähnchenbrust mit

Erdnussdip

Julienne-Fladen

8, 9

12

52

26

6

30

16

Geräte

Gorgonzola

Chicorée mit Putenbrust

Fleischspieße in Grappa-

marinade

Warenkunde

6

Gouda

Käsepilze

Warenkunde

Gratinerter Leberkäse

Greyerzer

Schinken-Kürbis-Raclette

Warenkunde

15

4

23

48

6

12

6

26

7

29

15

F

Feigen mit Honig und Pfeffer

Feldsalat mit gebackenem

Kürbis

Feta

Auberginen-Pesto-Rouladen

Warenkunde

Zucchini mit Joghurtdip

Zucchiniblüten-Taler

Fisch-Mix

Fleischspieße in Grappa-

marinade

Fontina

Mittelmeergemüse

Seeteufel mit Bröselkruste

Warenkunde

Frikadellen mit Rucolacreme

Frischkäse: Römersalat mit

Radieschen

55

20

56

42

6

41

19

41

48

16

38

6

45

55

55

29

19

55

47

29

H/L

Hackfleisch

Cheddarburger

Frikadellen mit Rucolacreme

Gemüse-Hack

Hähnchenbrust mit Erdnussdip

Julienne-Fladen

Kabeljau mit Käsesauce

Kartoffeln

Gratinerter Leberkäse

Kartoffel-Radicchio-Salat

Seelachs mit Kartoffelkruste

Käsepilze

Kohlröschen

Kräuterbutter-Knusperbrot

Kräuter-Muscheln

Kümmelkäse: Sauerkraut-Wurst-

Raclette

26

48

45

29

45

16

38

6

45

37

12

12

51

37

29

55

29

G

Garnelen

Fisch-Mix

Garnelen mit Mango

Garnelenspieße mit

Kräutersauce

Gemüse-Hack

41

33

47

29

41

29

| | | | | | |
|-----------------------------------|----|--|----|-------------------------------------|----|
| Lachs: Fisch-Mix | 41 | Pfefferkäse: Chinakohlpfanne mit Schinken | 30 | Seelachs mit Kartoffelkruste | 37 |
| Leberkäse: Gratinierter Leberkäse | 26 | Pflaumen: Aprikosen-Pflaumen-Spieße | 42 | Seeteufel mit Bröselkruste | 38 |
| | | Pilze: Käsepilze | 12 | Spargel: Grüner Spargel mit Tomaten | 15 |
| | | Polenta | | Spinat | |
| | | Polenta mit Tomaten | 15 | Ei auf Spinat | 12 |
| | | Pute mit Polentarauten | 25 | Scholle auf Gemüse | 38 |
| Mango | | Pute mit Polentarauten | 25 | | |
| Garnelen mit Mango | 33 | Putenbrust: Chicorée mit Putenbrust | 23 | | |
| Mangowürfel mit Mozzarella | 20 | | | | |
| Mittelmeergemüse | 16 | | | | |
| Mozzarella | | | | | |
| Ei auf Spinat | 12 | R Raclettekäse | | | |
| Mangowürfel mit Mozzarella | 20 | Entenbrust mit Apfelkompott | 30 | | |
| Polenta mit Tomaten | 15 | Rosenkohl mit Röstzwiebeln | 11 | | |
| Pute mit Polentarauten | 25 | Warenkunde | 7 | | |
| Tunfisch mit Tomaten | 34 | Racletteparty | 58 | | |
| Warenkunde | 7 | Radicchio: Kartoffel-Radicchio-Salat | 55 | | |
| Muscheln: Kräuter-Muscheln | 37 | Räucherkäse: Scholle auf Gemüse | 38 | | |
| Nuss-Tomaten-Sauce | 52 | Römersalat mit Radieschen | 55 | | |
| | | Roquefort (Warenkunde) | 7 | | |
| Paprikaschote | | Rosenkohl mit Röstzwiebeln | 11 | | |
| Sardinen mit Paprika | 33 | Rucola: Frikadellen mit Rucola-creme | 45 | | |
| Zuckerschoten mit Trüffelbutter | 11 | | | | |
| Parmesan | | | | | |
| Kräuter-Muscheln | 37 | S Sardinen mit Paprika | 33 | | |
| Mittelmeergemüse | 16 | Sauerkraut-Wurst-Raclette | 26 | | |
| Polenta mit Tomaten | 15 | Scamorza (Warenkunde) | 7 | | |
| Grüner Spargel mit Tomaten | 15 | S chinken | | | |
| Warenkunde | 7 | Chinakohlpfanne mit Schinken | | | |
| Zuckerschoten mit Trüffelbutter | 11 | Mangowürfel mit Mozzarella | 20 | | |
| Pecorino | | Schinken-Kürbis-Raclette | 29 | | |
| Sardinen mit Paprika | 33 | Scholle auf Gemüse | 38 | | |
| Warenkunde | 7 | Schweineschnitzel: Fleischspieße in Grappamarinade | 48 | | |
| Pesto: Auberginen-Pesto-Rouladen | 42 | | | | |

T

Tilsiter

| | |
|-------------|----|
| Kohlröschen | 12 |
| Warenkunde | 7 |

Tomaten, getrocknete

| | |
|----------------------------|----|
| Gemüse-Hack | 29 |
| Grüner Spargel mit Tomaten | 15 |
| Mittelmeergemüse | 16 |

Tomaten

| | |
|------------------------------|----|
| Chinakohlpfanne mit Schinken | 30 |
| Fisch-Mix | 41 |
| Nuss-Tomaten-Sauce | 52 |
| Polenta mit Tomaten | 15 |
| Scholle auf Gemüse | 38 |
| Tomatensalat mit Dill | 51 |
| Tunfisch mit Tomaten | 34 |

Trüffelbutter

| | |
|---------------------------------|----|
| Zuckerschoten mit Trüffelbutter | 11 |
| Tunfisch mit Tomaten | 34 |

W/Z

Wurstpfännchen

| | |
|---|----|
| Ziegengouda: Feigen mit Honig und Pfeffer | 20 |
|---|----|

Zucchini

| | |
|---------------------------------|----|
| Mittelmeergemüse | 16 |
| Zucchini mit Joghurt dip | 41 |
| Zucchini-Blüten-Taler | 19 |
| Zuckerschoten mit Trüffelbutter | 11 |

Die Autorin

Claudia Schmidt lebt in München und arbeitet als selbstständige Ökotrophologin – von der Verbraucher- aufklärung und Multiplikatoren- schulung bis zum Verfassen und Lektorieren von Koch- und Ernährungs- sachbüchern. Hauptthemen sind dabei Lebensmittel- qualität, gesundes Essen sowie unkomplizierte Gerichte für jeden Tag.

Der Fotograf

Kai Mewes ist selbstständiger Food-Fotograf in München und arbeitet für Verlage und Werbung. Die stimmungs- vollen Bilder sind Ausdruck seiner Hingabe, Fotografie, Styling und kulinarischen Genuss zu vereinen. Das Food-Design in diesem Buch trägt die Handschrift von Daniel Petri.

Bildnachweis

Titelfoto: Michael Brauner, Karlsruhe
Alle anderen Kai Mewes, München; außer S. 4, 7 2. v. li Stockfood Eising; S. 6/7 Foodfotografie Teubner

© 2002 Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugs-
weise, sowie Verbreitung
durch Film, Funk, Fernsehen
und Internet durch fotome-
chanische Wiedergabe, Ton-
träger und Datenverarbei-
tungssysteme jeglicher Art
nur mit schriftlicher Geneh-
migung des Verlages.

Redaktionsleitung:

Birgit Rademacker

Redaktion:

Stefanie Poziombka

Lektorat: Adelheid Schmidt-
Thomé

Korrektorat: Nina Starost

Satz und Herstellung:

Verlagsatz Lingner

Layout, Typografie und

Umschlaggestaltung:

Independent Medien Design,
München

Herstellung:

Helmut Giersberg

Reproduktion:

Repro Schmidt, Dornbirn

Druck und Bindung:

Appl, Wemding

ISBN 3-7742-5459-1

Auflage 5. 4. 3. 2. 1.

Jahr 2006 05 04 03 02



Das Original mit Garantie

Ihre Meinung ist uns wich-
tig. Deshalb möchten wir
Ihre Kritik, gerne aber auch
Ihr Lob erfahren. Um als
führender Ratgeberverlag
für Sie noch besser zu
werden. Darum: Schreiben
Sie uns! Wir freuen uns auf
Ihre Post und wünschen
Ihnen viel Spaß mit Ihrem
GU-Ratgeber.

Unsere Garantie: Sollte ein
GU-Ratgeber einmal einen
Fehler enthalten, schicken
Sie uns das Buch mit einem
kleinen Hinweis und der
Quittung innerhalb von
sechs Monaten nach dem
Kauf zurück. Wir tauschen
Ihnen den GU-Ratgeber
gegen einen anderen zum
gleichen oder ähnlichen
Thema um.

Ihr Gräfe und Unzer Verlag
Redaktion Kochen
Postfach 86 03 25
81630 München
Fax: 089/41981-113
e-mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

**GRAFE
UND
UNZER**

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

KOMBIGERÄT

► Für viele der Rezepte – auch außerhalb des Kapitels über den Heißen Stein – wird ein Kombigerät benötigt. Was obenauf gegart wird, wurde für den Heißen Stein entwickelt, kann aber bei Geräten mit Grillplatte auch ohne Weiteres darauf zubereitet werden.

Geling-Garantie für Raclette

IM PFÄNNCHEN UNTEN GAREN

► Die Pfännchen auf keinen Fall zu hoch füllen, lieber mehrere Portionen garen: Denn wird zu stark gehäufelt, garen die Zutaten in der kurzen Zeit nicht gleichmäßig und der Käse wird, weil er zu nah an den Grillstäben ist, rasch zu dunkel. Im schlimmsten Fall backt er an ihnen an.

KÄSE-RESTE

► Reste von Hart- und Schnittkäse können gut eingefroren werden. Auch hier zwischen die einzelnen Scheiben Butterbrotpapier oder Backpapier legen.
► Übrig gebliebener Käse eignet sich auch für Toasts, Sandwiches, Gemüsekuchen, Aufläufe und Saucen – nicht zu dicht eingepackt hält er sich im Kühlschrank mehr als 1 Woche.



DAVOR UND DANACH

► Als Auftakt eines Raclette-Essens eignen sich schlichte Blattsalate mit einem leichten Dressing (währenddessen kann das Gerät aufheizen). Sättigende Salate besser als Beilage servieren, sonst sind die Gäste schon vor dem eigentlichen Essen satt. Zum Abschluss eignen sich z. B. ein leichter Obstsalat oder auch ein kühles Fruchtsorbet.

DER HEISSE STEIN

► Er muss vor der Verwendung leicht eingeölt werden, dann sollte man ihn mindestens 25 Min. aufheizen. Den Stein, bevor man die Zutaten darauf legt, leicht mit Salz bestreuen, dann backt das Gargut nicht an. Aber Achtung: Anders als bei den Mini-Gerichten in den Pfännchen eignet sich hier kein Kräutersalz: Die Kräuter würden auf der heißen Platte verkohlen.

IM PFÄNNCHEN OBEN GAREN

► Mit den Raclette-Pfännchen kann man auch auf dem Heißen Stein bzw. auf der Grillplatte des Raclettegeräts braten, z. B. Spiegeleier oder Wurst- und Fleischscheiben – letztere können dann nach Belieben unten im Pfännchen noch mit Käse oder einer Käsesauce überbacken werden.

Die 10 GU-Erfolgstipps

GERIEBENER KÄSE

► Für manche Raclettegerichte eignet sich geriebener Käse besser als Scheiben. Den Käse dafür immer frisch reiben, dann hat er das beste Aroma. Auch weicherer Schnittkäse lässt sich gut reiben, wenn man ihn im Stück (verpackt) für 30 Min. ins Gefriergerät legt. Zum Reiben eignet sich jede Haushaltsreibe, nach Belieben grob oder fein.

KÄSE IN SCHEIBEN

► Von Käsescheiben muss meist noch die Rinde entfernt werden – dies vor dem Anrichten erledigen, dann die Käsescheiben gleich in Pfannengröße zurechtschneiden und auf einer Platte anrichten. Streifen von Butterbrotpapier zwischen den Scheiben verhindern ein Aneinanderhaften.

ANRICHTEN

► Bei vielen Rezepten können die Zutaten schon vorher gemischt und bei Tisch nur noch mit Käse belegt werden. Interessanter ist es jedoch, einzeln anzurichten, dann kann jeder nach Lust und Laune kombinieren!
► Sehr schön sieht es aus, wenn man die Zutaten für jeweils ein Rezept in Schälchen zusammen auf jeweils eine separate Platte stellt.

SO »VERDUFTET« DER KÄSE

► Der Käse und das Brutzeln auf dem Heißen Stein hinterlassen ihre Duftmarken. Also den Essensgeruch schon von vornherein nicht durch die ganze Wohnung/das ganze Haus ziehen lassen. Nach dem Essen natürlich lüften, zusätzlich hilft eine mit Nelken gespickte Zitrone oder Orange bzw. eine mit Gewürz- oder Zitrusöl gefüllte Duftlampe.

Raclette

neue Rezepte

Ideal für Gäste! Viele neue Rezepte für alle die Fleisch und Fisch mögen und auch für Gemüse- und Obstfans. Knusprig mit Käse überbacken gibt es immer neue Variationen und natürlich fehlen auch Rezepte für den Heißen Stein nicht.



- > **Gerätekunde:** Worauf sollte man achten?
- > **Beilagenrezepte:** So runden Sie ein Racletteessen ab
- > **Getränke:** Das passt zum Bruzzelvergnügen

www.gu-online.de

G|U

6,90 € [D]
ISBN 3-7742-5459-1



9 783774 254596