

Raclette

Grundzutaten als Beilagen:

Cornichons
eingelegte Maiskölbchen
Silberzwiebelehen
Pellkartoffeln
Tomaten
Paprika
gedünstete Champignons
Baguette

Artischockenherzen mit Parmaschinken umwickeln, salzen, pfeffern, mit gepresstem Knoblauch und gehackter Petersilie bestreuen und kurz in wenig Fett erwärmen.

Champignons in wenig Fett in einer Auflaufform etwas weich garen; vorher die Stiele herausdrehen.

Die garen Pilze salzen, pfeffern, mit Frischkäse füllen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Garnelen in Olivenöl garen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Honigmelone in Spalten schneiden und mit Parmaschinken belegen.

SCHLEMMER-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

400 g Artischockenherzen aus der Dose
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g Parmaschinken
150 g geriebener Parmesan
Kerbel zum Garnieren

1. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und auf die Raclettepfännchen verteilen.

2. Die Knoblauchzehen schälen und durchpressen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Knoblauch und Petersilie mischen und die Artischockenherzen damit bestreichen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Parmaschinken um die Artischockenherzen legen und alles mit dem Käse bestreuen. Das Ganze unter dem Raclettegrill ca. 10 Minuten gratinieren. Mit Kerbel garniert servieren.

REIBEKUCHEN-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

600 g Kartoffeln
125 g geräucherter Speck
1 Zwiebel
80 g geriebener Emmentaler
2 Eier
2 EI Mehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

8 EL Sonnenblumenöl
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Paprikaschote
150 g Brie
Petersilie und Paprikastreifen zum Garnieren

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Den Emmentaler mit der Zwiebel, dem Speck und den Kartoffeln mischen. Die Eier und das Mehl unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig portionsweise 16 kleine Reibekuchen ausbacken.
4. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Reibekuchen mit den Frühlingszwiebeln und den Paprikastreifen belegen.
5. Den Brie mit einer Gabel zerdrücken. Die Reibekuchen in die Raclettepfännchen geben und den Käse darüber verteilen. Unter dem Raclettegrill goldbraun überbacken. Mit Petersilie und Paprikastreifen garnieren und servieren.

FEINSCHMECKER-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

200 g Brokkoliröschen
200 g Blumenkohlrischen
200 g kleine Karotten
200 g Spargelspitzen
200 g Kassleraufschnitt
200 g roher Schinken
200 g geräucherter Lachs
4 geräucherte Forellenfilets
1 Glas Essiggurken
1 Glas Senfgurken
1 Glas Silberzwiebeln
1 Glas Kürbiswürfel

Für die Kartoffeln:

Fett zum Ausfetten
800 g Kartoffeln, geschält
2 Zwiebeln, in Scheiben
100 g durchwachsener, geräucherter Speck, gewürfelt
1 Schuß Weißwein
1 Tasse Fleischbrühe
200 g süße Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. gemahlener Kümmel
1 Msp. Muskat
400 g Raclettekäse
1 Bund Schnittlauch, geschnitten

1. Das Gemüse putzen, waschen und in Salzwasser bißfest kochen.
2. Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen, in etwas Butter oder Margarine schwenken, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen.

3. Das Gemüse auf einer Warmhalteplatte dekorativ anrichten.
4. Den Kassleraufschnitt und den Schinken sowie den Lachs und die Forellenfilets auf zwei Platten anrichten.
5. Die Essiggurken, die Senfgurken, die Silberzwiebeln und die Kürbiswürfel gut abtropfen lassen und einzeln in kleine Schälchen geben.
6. Für die Rahmkartoffeln die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine ausgefettete, feuerfeste Form schichten, mit Zwiebelscheiben abdecken und den Speck darüberstreuen.
7. Im auf 2000 C vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen.
8. Mit einem Schuß Weißwein ablöschen, mit Fleischbrühe angießen und die Sahne darüber verteilen.
9. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat bestreuen, weitere 10-15 Minuten garen.
10. Die einzelnen Speisen nach Wahl auf einen Teller geben, mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen und mit Schnittlauch bestreuen.

BROKKOLI-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

500 g Brokkoliröschen
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
4 EL Butter oder Margarine
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
1 Prise Cayennepfeffer
2 Zwiebeln, gehackt
4 EL Butter oder Margarine
100 g Mandelblättchen
2 hartgekochte Eier, gehackt
4 EL gehackte Petersilie
200 g roher Schinken
400 g Raclettekäse

1. Die bißfest gekochten Brokkoliröschen mit der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe im Fett anschwitzen und abschmecken.
2. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit dem Fett glasig schwitzen, die Mandelblättchen dazugeben und kurz mitbraten.
3. Die Eier und die Petersilie unterziehen und über den Brokkoli geben. Den Schinken dekorativ anrichten.
4. Die Zutaten nach Wahl auf einen Teller geben und mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen.

BLUMENKOHL-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

500 g Blumenkohlröschen
2 EL Butter oder Margarine
1 Zwiebel, gehackt
250 g gekochter Schinken,
in Streifen
1 Schuß Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat

einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
400 g Raclettekäse
1 Bund Schnittlauch, geschnitten

1. Die Blumenkohlröschen in Essigwasser bissfest kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel im Fett glasig schwitzen, den Schinken und die Blumenkohlröschen dazugeben, mit Weißwein ablöschen und abschmecken.
3. Die Zutaten auf einen Teller geben, mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen und mit Schnittlauch bestreuen.

ELSÄSSER-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

2 EL Butter oder Margarine
100 g durchwachsener, geräucherter Speck
4 Zwiebeln, in Scheiben
2 Stangen Lauch, in Scheiben
1 Schuß Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
1 Prise Kümmel
1 Prise Zucker
4 EL gehackte Petersilie
4 EL Schnittlauch, geschnitten
4 Tomaten, enthäutet
500 g Kartoffeln, in Nußgröße geschnitten
400 g Raclettekäse

1. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und den in kleine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen.
2. Das Gemüse dazugeben und glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen, kräftig abschmecken und 5 Minuten dünsten.
3. Die Kräuter und die entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten unterziehen.
4. Die Kartoffeln in Butter braten und unter das Gemüse ziehen. Portionsweise auf einen Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.

GEMÜSE-RACLETTE MIT SPECK

FÜR 4 PERSONEN:

100 g durchwachsener; geräucherter Speck, gewürfelt
1 Zwiebel, gehackt
1 kleine Stange Lauch, in Streifen
100 g Karotten, in Würfeln
100 g frische Erbsen
100 g grüne Bohnen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
1 Prise Kümmel
1 Schuß Weißwein
200 g süße Sahne

Speisestärke zum Binden
1 Prise Speisewürze
2 EL gehackte Petersilie
400 g Raclettekäse

1. Den in kleine Würfel geschnittenen Speck in einem Topf auslassen, das Gemüse dazugeben und glasig schwitzen.
2. Kräftig abschmecken, mit Weißwein ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten leise köcheln lassen.
3. Je nach Geschmack mit Speisestärke binden, nochmals abschmecken und mit Speisewürze abrunden. Die Petersilie unterziehen.
4. Portionsweise auf einen Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.

HACKFLEISCH-BROKKOLI-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

800 g Brokkoli
Salz
1 Zwiebel
600 g Kartoffeln
4 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch
Pfeffer aus der Mühle
Chilipulver
1/2 Bund Basilikum
100 g Tomatenstücke aus der Packung
150 g Raclettekäse
Paprikastreifen und Basilikum zum Garnieren

1. Den Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. 2 EI Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin rundherum anbraten und anschließend ca. 10 Minuten garen.
3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und das Hackfleisch darin rundherum anbraten. Alles mit Salz, Pfeffer und Chilipulver kräftig abschmecken. Die Tomatenstücke unterrühren und alles noch ca. 10 Minuten garen.
4. Das Basilikum waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden. Den Käse in Scheiben schneiden.
5. Erst die Kartoffelscheiben, dann die Hackfleischsauce und zum Schluss den Brokkoli in die Racletteförmchen füllen. Den Käse darauf verteilen. Alles unter dem Raclettegrill ca. 8 Minuten gratinieren. Anschließend mit den Paprikastreifen und dem Basilikum garniert servieren.

WÜRSTEL-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

3 Wiener Würstchen
3 Bratwürstchen
3 Debrecziner
3 Regensburger
1-2 EL Butterschmalz

50 g durchwachsenen, geräucherten Speck
2 Zwiebeln
1 Stange Lauch
1 EL Majoran
1 TL Thymian
2 EL grüne Pfefferkörner
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch

Außerdem:

4 Portionen Bratkartoffeln
1 kg Raclettekäse

1. Die Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden und anrichten.
2. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und den in feine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen.
3. Die Zwiebeln und den lauch putzen, in Scheiben schneiden, zum Speck geben und glasig schwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen, mit Majoran, Thymian und den grünen Pfefferkörnern würzen und bei mäßiger Hitze kurz dünsten.
5. Das Zwiebelgemüse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in der Pfanne mit den Bratkartoffeln auf ein Rechaud stellen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.
6. Würstchen und etwas Zwiebelgemüse in den Raclettepfännchen verteilen, mit dem Käse belegen und im Raclettegrill fertig garen.

TIROLER BAUERN-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

2 EL Butterschmalz
100 g durchwachsenen, geräucherten Speck
1 Zwiebel
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
400g gekochte Kartoffeln
4 Essiggurken
400 g gekochte Ochsenbrust
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Majoran
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie

Außerdem:

deftiges Bauernbrot
1 kg Raclettekäse

1. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und den in feine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen.
2. Die Zwiebel und die Paprikaschoten putzen, kleinschneiden, zum Speck geben und mitbraten.
3. Die geschälten und gewürfelten Kartoffeln mit den in Scheiben geschnittenen Essiggurken und der in Würfel geschnittenen Ochsenbrust portionsweise in Raclettepfännchen anrichten und rösten.
4. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und zum Schluß die gehackten bzw. geschnittenen Kräuter untermischen.
5. Den in Scheiben geschnittenen Raclettekäse darauflegen und schmelzen lassen. Zum Bauern-Raclette reicht man deftiges Bauernbrot.

LEBER-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

750 g Geflügelleber

3 Zwiebeln

2 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/4 Bund Oregano

200 g Schmelzkäse mit grünem Pfeffer

1. Die Leber waschen und trockentupfen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Leber und die Zwiebelringe darin von allen Seiten ca. 4 Minuten braten. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Raclettepfännchen füllen.
3. Oregano waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Oregano mit dem Schmelzkäse mischen.
4. Den Schmelzkäse über die Leber verteilen und das Ganze unter dem Raclettegrill ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.

RACLETTE MIT NORDSEEKRABBen

FÜR 4 PERSONEN:

800 g Zucchini

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 EL Olivenöl

12 Salbeiblätter

125 g gekochte Nordseekrabben

1 Bund Petersilie

200 g Appenzeller

Zitronenspalten und Dill zum Garnieren

1. Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini zusammen mit den Salbeiblättern darin 3 Minuten braten.
3. Die Zucchini auf Küchenpapier abtropfen lassen und in die Raclettepfännchen geben. Die Nordseekrabben auf die Zucchini verteilen.
4. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Anschließend über die Krabben geben. Den Käse reiben und die Krabben damit bestreuen.
5. Alles unter dem Raclettegrill ca. 8 Minuten goldbraun gratinieren. Mit Zitronenspalten und Dill garniert servieren.

RACLETTE MIT MEERESFRÜCHTEN

FÜR 4 PERSONEN:

3 EL Butter oder Margarine

1 Knoblauchzehe

1 TL Salz

2 Zwiebeln, in Scheiben

je 1 rote und grüne Paprikaschote, in Streifen
200 g Muschelfleisch
200 g gekochte Tintenfischringe
200 g Krevetten
100 g gefüllte Oliven
1 Schuß Rotwein
1 große Dose geschälte Tomaten
1 TL Basilikum
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Speisewürze
400 g Raclettekäse

1. Die Butter oder Margarine in einen Topf geben, erhitzen und die mit Salz zerriebene Knoblauchzehe anbraten
2. Die Zwiebeln und die Paprikaschoten dazugeben und glasig schwitzen,
3. Das Muschelfleisch, die Tintenfischringe, die Krevetten dazugeben und erhitzen,
4. Die Oliven in Scheiben schneiden und unterrühren. Mit einem Schuß Rotwein ablöschen und mit den geschälten Tomaten auffüllen,
5. Mit Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen,
6. Mit Speisewürze abrunden, nochmals abschmecken, die Zutaten portionsweise auf einen Teller geben und mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen.

SEEZUNGEN-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

600 g Seezungenfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Tropfen Zitronensaft .
einige Tropfen Worcestersauce
2 EL Butter oder Margarine
100 g gekochter Schinken, in Streifen
1 Zwiebel, gehackt
200 g Suppengemüse
1 Tasse Weißwein
 $\frac{1}{4}$ l Fischbrühe
3 EL Obstessig .
1 Lorbeerblatt
einige Nelken
400 g Raclettekäse
4 EL Schnittlauch, geschnitten

1. Die Seezungenfilets in dünne Streifen schneiden und zu Zöpfen zusammenflechten, Salzen, pfeffern, mit Zitronensaft und Worcestersauce marinieren,
2. Den Schinken und das Gemüse in einer Auflaufform glasig schwitzen.
3. Den Weißwein, die Fischbrühe, den Obstessig und die Gewürze dazugeben, die Seezungenzöpfe einsetzen und im auf 180° C vorgeheizten Ofen 15 Minuten garen.
4. Portionsweise anrichten, mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen und mit Schnittlauch bestreuen,

FORELLEN-PFÄNNCHEN

FÜR 4 PERSONEN:

250 g geräucherte Forellenfilets
1/4 Bund Dill
100 g Gouda mit Brennesseln
2 EL Creme fraiche
2 EL Joghurt
3 EL Aquavit
Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g Pumpernickel-Taler
Weintrauben, Dill und Limettenscheiben zum Garnieren

1. Die Forellenfilets in Stücke schneiden. Den Dill waschen, trockenschütteln und die Spitzen abzupfen.
2. Den Käse reiben und dann mit der Creme fraiche, dem Joghurt und dem Aquavit verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Raclettepfännchen mit den Pumpernickelscheiben auslegen. Die Fischstücke darauf verteilen und das Ganze mit der Käsecreme bestreichen. Unter dem Raclettegrill ca. 8 Minuten überbacken. Mit den Weintrauben, dem Dill und den Limettenscheiben garniert servieren

RACLETTE MIT HUMMER.SCHWÄNZEN

FÜR 4 PERSONEN:

24 große geschälte Hummerkrabbenschwänze
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
1 TL Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Butter oder Margarine
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 Zwiebel, gehackt
6 Frühlingszwiebeln, in Streifen
100 g kleine Champignons
6 Tomaten, enthäutet
400 g Raclettekäse
3 EL Schnittlauch, geschnitten

1. Die Krabbenschwänze mit Zitronensaft, Worcestersauce, den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Fett erhitzen und die mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen anschwitzen. Die Hummerkrabbenschwänze darin braten, herausnehmen und warm stellen.
3. Das Gemüse dazugeben und glasig dünsten, die Tomaten entkernen, in Würfelschneiden, mit den Krabbenschwänzen unter das Gemüse heben, erhitzen und abschmecken.
4. Die Zutaten auf einen Teller geben, mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen und mit Schnittlauch bestreuen,

RACLETTE MIT BANANEN

FÜR 4 PERSONEN:

2 EL Butter oder Margarine
4 EL Zucker
1 Tasse Weißwein
4 Bananen
4 cl Weinbrand
4 EL Pistazien
4 EL Pinienkerne
200 g Raclettekäse

1. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, den Zucker dazugeben und karamelisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und loskochen.
2. Die geschälten und der Länge nach halbierten Bananen in die Pfanne geben und kurz erhitzen, mit Weinbrand flambieren, mit Pistazien und Pinienkernen bestreuen.
3. Portionsweise auf einem Teller anrichten und mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen.

RACLETTE MIT PFEFFERÄPFELN

FÜR 4 PERSONEN:

2 EL Butter oder Margarine
2 EL grüne Pfefferkörner
4 EL Zucker
1 Tasse Weißwein
4 mittelgroße säuerliche Apfel, in Scheiben
1 Tasse Rumrosinen
200 g süße Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
4cl/Rum
200 g Raclettekäse

1. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Pfefferkörner darin anbraten. Den Zucker dazugeben, karamellisieren lassen.
2. Mit Weißwein ablöschen und loskochen, die Äpfel dazugeben und kurz glasig schwitzen.
3. Die Rumrosinen, die Sahne, den Vanillezucker und den Rum unterziehen und 5 Minuten köcheln lassen.
4. Portionsweise auf einem Teller anrichten und mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen.

RACLETTE MIT ZIMTKIRSCHEN

FÜR 4 PERSONEN:

2 EL Butter oder Margarine
4 EL Zucker
1 Tasse Rotwein
400 g entsteinte Sauerkirschen
50 g Walnußkerne
50 g Haselnußkerne
50 g gesalzene Erdnüsse
1 EL Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL geriebene Zitronenschale
200 g Raclettekäse

1. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, den Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und loskochen.
2. Die entsteinten Sauerkirschen und die Nüsse unterziehen, mit Zimt, Vanillezucker und Zitronenschale aromatisieren und einmal aufkochen lassen.
3. Portionsweise auf einen Teller geben und mit dem geschmolzenen Raclettekäse überziehen.

ITALIENISCHES RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

1 Honigmelone (300 g)
8 Scheiben Baguette
150 g Pannesan
100 g Parmaschinken
Kräuter zum Garnieren

1. Das Brot toasten. Die Honigmelone halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit dem Kugelausstecher ausstechen. Den Schinken in dünne Scheiben schneiden. Den Käse reiben.
2. Je 1 Scheibe Brot in die Raclettepfännchen geben. Mit dem Parmaschinken belegen und die Melonenkugeln darauf verteilen.
3. Das Ganze mit dem Käse bestreuen und unter dem Raclettegrill ca. 8 Minuten gratinieren. Mit Kräutern garniert servieren.

WURZELGEMÜSE-PFÄNNCHEN

FÜR 4 PERSONEN:

3 EL Weißweinessig
400 g Schwarzwurzeln
200 g Möhren
2 Zwiebeln
2 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 ml Kalbsfond
1 EL Zitronensaft
1 Ei
100 ml Buttermilch
frisch geriebene Muskatnuss
150 g Comte (franz. Hartkäse)

1. 1 l Wasser mit dem Essig verrühren. Die Schwarzwurzeln waschen, schälen, wieder waschen und sofort in das Essig-Wasser legen. Die Schwarzwurzeln in große Stücke schneiden und im Essig-Wasser zum Kochen bringen. 15-20 Minuten garen.
2. Die Möhren putzen, schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Möhren und die Zwiebeln darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Kalbsfond angießen. Zitronensaft unterrühren.
4. Die Schwarzwurzeln abtropfen lassen und zusammen mit dem Möhrengemüse in die Raclettepfännchen geben.
5. Das Ei verquirlen und mit der Buttermilch und dem Muskat verrühren. Über das Gemüse verteilen. Den Käse reiben und alles damit bestreuen.

6. Das Wurzelgemüse unter dem Raclettegrill ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.

CHAMPIGNON-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

250 g große frische Champignons

1/2 Bund Petersilie

100 g Doppelrahm-Frischkäse

Salz, Pfeffer aus der Mühle

150 g geriebener Gouda

Kräuter zum Garnieren

1. Die Champignons putzen, waschen und die Stiele abschneiden.
2. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Anschließend unter den Frischkäse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Frischkäse in die Champignons füllen, die Champignons in die Raclettepfännchen geben und mit dem Käse bestreuen.
4. Alles unter dem Raclette ca. 8 Minuten gratinieren. Mit Kräutern garniert servieren.

RACLETTE MIT FRANZÖSISCHEM GEMÜSERACLETTE

FÜR 4 PERSONEN:

50 g Olivenöl

2 Zwiebeln

1 Stange Lauch

1 rote und 1 grüne Paprikaschote

1 Aubergine

1 Zuccino

1 EL Salz

100 g frische Champignons

Saft von 1 Zitrone

1 Glas Weißwein

1 EL Kräuter der Provence

2 Tomaten

1 Prise Speisewürze

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

8-12 verschiedene Medaillons

1 Schale Butterschmalz

verschiedene Saucen und Dips

600 g Raclettekäse

4 Portionen Kartoffeln

1. Das Öl erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln darin glasig schwitzen.
2. Den Lauch putzen, in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.
3. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, abtropfen lassen, würfeln, kurz mitschwitzen.
4. Die Aubergine würfeln, mit Salz bestreuen, ziehen lassen, waschen, zum Gemüse geben.
5. Die Zucchini würfeln, mit den mit Zitronensaft beträufelten Champignons zum Gemüse geben und 4-5 Minuten dünsten.
6. Mit Wein ablöschen, den Kräutern verfeinern, 4 Minuten ziehen lassen.

7. Die enthäuteten, entkernten und gewürfelten Tomaten untermischen. Mit Speisewürze, Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Kartoffeln anrichten und mit dem Gemüse auf ein Rechaud geben.
9. Die vorgegarten Medaillons mit Salz, Pfeffer würzen, mit etwas Gemüse in Raclettepfännchen anrichten, mit dem Raclettekäse belegen und im Raclettegrill fertig garen.
10. Dazu reicht man Butterkartoffeln, die Saucen und Dips.