

# RACLETTE

FRISCH AUFGELEGT

# Käse zum Dahinschmelzen

Ob als gemütliches, aber besonderes Essen für zwei oder ganz unkompliziert für viele: Raclette macht Spaß und schmeckt einfach immer. Alle Zutaten lassen sich super vorbereiten und jeder füllt am Tisch nur noch sein Pfännchen und lässt es heiß werden. Entspannter geht's kaum. Und mit diesen neuen Rezeptideen schmeckt der heiße Käse nochmal so gut. Wie wär's zur Abwechslung mit Pfeffer-Apfelspalten zum Käse, mit Kräuterspinat mit Ziegenkäse oder mit Lammfilets von der Grillplatte? Überzeugt? Dann lassen Sie den Käse schmelzen!

# NÜTZLICHES RACLETTE - WISSEN

## KLEINE RACLETTE-KUNDE



WO BEKOMME ICH  
RACLETTEKÄSE UND KANN ICH  
AUCH ANDERE KÄSESORTEN  
NEHMEN?

Dieser vollfette und halbfeste Käse wird aus roher oder pasteurisierter Milch ohne weitere Zusätze hergestellt. Der original Raclettekäse – ihn ziert das Logo »Raclette Suisse« – kommt aus der Schweiz, genauer aus dem Kanton Wallis und einigen anderen Kantonen am nördlichen Alpenkamm. Wer diesen Originalkäse kaufen möchte, fragt am besten in einem guten Käseladen danach. Und lassen Sie sich den Käse dann auch gleich in Scheiben schneiden, ca. 5 mm dick. Mit der Maschine geht das nämlich viel besser als zu Hause mit dem Messer. Möchten Sie auch andere Käsesorten probieren, ist die einzige Voraussetzung, dass er gut schmilzt – und das tun so ziemlich alle fetten und weichen oder halbfesten Käse. Nicht so gut schmelzen manche harte und lange gelagerte Käse wie beispielsweise der Parmigiano Reggiano. Er muss in jedem Fall gerieben und mit Öl, Butter und/oder Eigelb gemischt werden, damit er schmilzt und braun wird.

## WIE VIEL KÄSE ISST JEDER UND WAS GIBT'S DAZU?



Gibt's den Klassiker, also geschmolzenen Käse mit ein paar Beilagen, rechnen Sie pro Person mit 200-250 g Käse. Sicher isst der eine ein bisschen mehr, und der andere dafür weniger. Klassisch gibt es dazu Pellkartoffeln, Essiggurken und Mixed Pickles. Auch sehr fein: verschiedene Brotsorten, Senfrüchte, mehrere Senfsorten, eingelegte Peperoncini, gegrillte und eingelegte Gemüse und vieles mehr.



## UND WIE IST ES MIT DEN GETRÄNKEN?

Wieder klassisch: ein trockener, fruchtiger Weißwein. Bier schmeckt aber auch. Und wer ein bisschen zu viel Käse erwischt hat, mag vielleicht hinterher noch einen Schnaps, zum Beispiel einen Calvados, ein Kirschwasser oder einen Grappa.

## WELCHE GERÄTE GIBT ES UND WAS MUSS ICH BEIM AUFSTELLEN BEACHTEN?



Sie können wählen: Einfache Raclettegeräte, bei denen man nur im Pfännchen garen kann, gibt's für zwei Personen, aber auch für sechs und mehr. Wenn Sie ein Gerät für zwei kaufen, achten Sie darauf, dass es sich durch Erweiterungsmodule vergrößern lässt. Alternativ dazu sind Geräte mit Grillplatte oder heißem Stein im Handel. Auf beiden kann man gut braten und grillen, Steine aber werden

etwas heißer. Sie brauchen auch etwas länger zum Aufheizen. Beim Aufstellen ist wichtig, dass das Stromkabel so liegt, dass niemand daran hängen bleiben und das Gerät dabei vom Tisch ziehen kann. Auch gut: Das Gerät nicht zu nah an den Tellern platzieren, sonst wird allen schnell warm. Und: Zum Abstellen der heißen Raclettepfännchen am besten einige Holzbretter auf dem Tisch verteilen.



## MUSS ICH MICH GANZ GENAU AN DIE GARZEITEN HALTEN?

Nein, jedenfalls nicht sklavisch. Die Zeiten sind schon deshalb nur Richtwerte, weil sich das Gerät mit der Zeit stärker aufheizt. Die Garzeiten sind dann auf jeden Fall etwas kürzer als im ersten Durchgang.





# DIE SIMPELSTE EINLADUNG DER WELT

Einfach was einkaufen, auf den Tisch stellen und jedem erlauben, sein eigener Koch zu sein. Da kommen erstaunlich leckere Dinge aus dem Pfännchen und jeder hat Spaß dabei ...

**1 KÄSESORTEN** Nicht nur den klassischen Raclettekäse, sondern auch andere Sorten einkaufen. Eine gelungene Mischung für Experimentierfreudige ist: Raclette- oder Butterkäse, ein Blauschimmelkäse wie Gorgonzola, Roquefort oder Bleu d'Auvergne, was Mildes wie Mozzarella und was Feines wie Brie - eventuell auch aus Ziegenmilch oder mit etwas Blauschimmel aromatisch verfeinert. Dazu passen noch kleine Ziegenfrischkäse oder ein Stück Ziegenkäserolle in Scheiben. Und, wie gesagt, pro Person brauchen Sie insgesamt 200-250 g Käse.

**2 WURSTTHEKE** Zum Kombinieren mit dem Käse eignet sich vieles, was man beim Metzger bekommt: gekochter oder roher Schinken, ohne den Fettrand in Streifen geschnitten, oder Salami, zum Beispiel eine pikante mit Chili und eine milde. Rohe Bratwürste, in kleine Stücke geschnitten, können im Pfännchen mit Käse belegt werden. Auch fein: Kasseler in dünnen Scheiben.

**3 AUS DEM GLAS** Auch in der Feinkostecke gibt es vieles für Raclettefreunde: getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (in Streifen schneiden), milde oder scharfe Peperoni (in Ringe schneiden), Sardellenfilets in Öl (schmecken besonders fein mit etwas Gemüse und Mozzarella), Rote Bete aus dem Glas (in Streifen schneiden), gehäutete Paprikaschoten (ebenfalls in Streifen schneiden), Artischockenherzen (vierteln oder in Scheiben schneiden), Kapern und kleine Gürkchen (längs vierteln).

**4 FRISCHES** Alles, was auch roh schmeckt oder nur sehr kurze Garzeiten hat, darf mit ins Raclettepfännchen: Tomaten in Würfeln oder Streifen, sehr fein geschnittene Paprikaschoten, Frühlingszwiebelringe, Staudensellerie in feinen Scheiben, blättrig geschnittene Pilze, Zucchini oder Gurken in Stiften. Besser kurz vorgegart werden: Fenchel- und Möhrenstreifen, Spargel, Spinat und Mangoldblätter, Zuckerschoten und Zwiebelstreifen.

**5 KARTOFFELN ODER BROT** Als Beilage gibt es pro Person rund 250 g Kartoffeln oder 200 g Brot. Die Kartoffeln servieren Sie heiß als Pellkartoffeln oder **Ofenkartoffeln**. Die Knollen dafür schälen, längs halbieren, mit Öl mischen, salzen und im vorgeheizten Ofen bei 180° (Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Wer ein Gerät mit heißem Stein hat: Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Bei Tisch pellen, in Scheiben schneiden und auf der leicht geölten Platte braten. Als Beilage zu exotischen Zutaten schmeckt auch ein **Couscoussalat**. Für 4 Personen 200 g Couscous in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser bedecken und 20 Min. quellen lassen. Abgießen und mit 3 gewürfelten Tomaten und 1 gewürfelte kleine Salatgurke mischen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.