11 Rezepte für gute Laune

www.raclette-suisse.ch



SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch

Gute Laune hat einen Namen: Raclette

In dieser gluschtigen Broschüre finden Sie eine ganze Reihe ausgewählter Raclette-Rezepte; mal bodenständig-klassisch, mal überraschend-kreativ.

WAS SIE FÜR EINEN GENUSSVOLLEN RACLETTE-ABEND BENÖTIGEN:

Rechnen Sie ca. 250 g Käse pro Person. Klassische Beilagen sind Gschwellti (Pellkartoffeln), ca. 250 g sowie Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, aber auch Pilze, Früchte und Nüsse. Racletteкäse ist vielseitig kombinierbar. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.

Als Begleitgetränk lieben die Schweizer trockenen Weisswein. Aber natürlich passt ein leichter Rotwein ebenso gut wie ein kühles Bier. Und wenn's alkoholfrei sein soll, wählen Sie am besten heissen Tee.

Die wichtigste Zutat für einen gelungenen Raclette-Abend ist aber die Familie, eine Hand voll guter Freunde oder lustige Nachbarn!

NÜTZLICHE TIPPS:

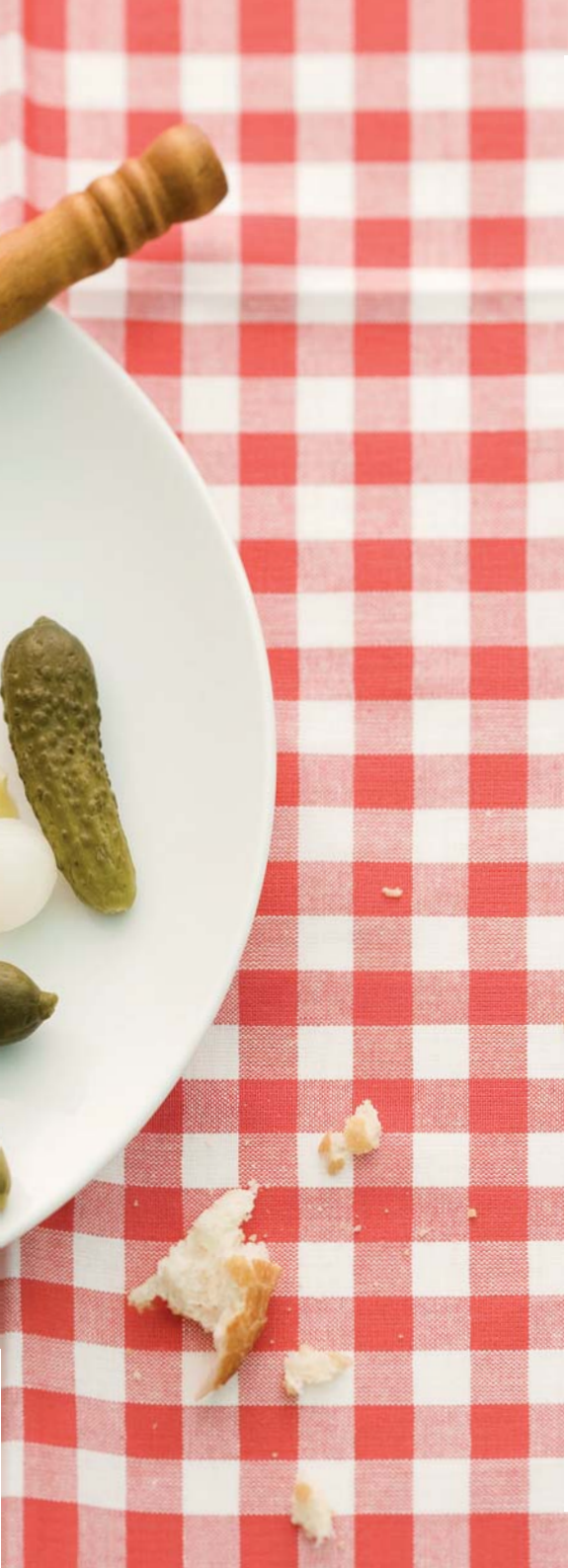
Wenn nach dem geselligen Raclette-Abend ein bisschen Käse übrig bleibt, können Sie damit Sandwiches belegen oder ihn zum Überbacken verwenden.

Geschirr und Pfännchen reinigen Sie am einfachsten, wenn Sie alles in kaltes Wasser einlegen, etwas vorspülen und in die Spülmaschine geben.

Weitere Rezeptideen und Tipps finden Sie auf unserer Webseite unter **www.raclette-suisse.ch** und auf Facebook. Guten Appetit!

Übrigens: Raclette-Käse ist 100 % naturrein und frei von Laktose.





Der Klassiker: Raclettekäse Gschwellti, Silberzwiebeln und Cornichons

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg kleine Kartoffeln
1 kg Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

Beilagen:
Essiggurken
Silberzwiebeln
Mixed Pickles
Pfeffer
Paprikagewürz

ZUBEREITUNG

1 Pro Person benötigen Sie ca. 250 g Schweizer Raclettekäse (am Stück oder in Scheiben geschnitten) und ca. 250 g kleine Kartoffeln.

2 Die Rinde beim Raclettekäse nur abschaben, niemals wegschneiden. Sie wird beim Schmelzen schön knusprig und ist sehr aromatisch.

3 Den Raclettekäse beim Schmelzen in den Pfännchen nicht zu lange im Ofen lassen, damit das Fett nicht ausscheidet.

Raclettekäse mit Birnen, Rosmarin und Speck



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

3 reife Birnen
2 El Olivenöl
1 El Tessiner Birnensenf
Nadeln von 1 Rosmarinzweig
350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
50 g geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Birnen schälen, halbieren, Kerne entfernen. Hälften in Spalten teilen.

2 Birnenspalten mit Olivenöl, Birnensenf und frisch gehacktem Rosmarin vermischen und in Pfännli verteilen.

3 Käsescheibe auf die Birnenspalten legen und mit gewürfeltem Speck bestreuen. Im Öfeli schmelzen lassen.

DAZU PASSEN

Nussbrot, Bauernbrot, Baguette oder Gschwellti (Pellkartoffeln).



Raclettekäse mit Portweinfeigen und Rohschinken

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 reife Feigen
250 ml roter Portwein
100 ml frisch gepresster Orangensaft
2 Zimtstangen
2 El Honig
350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
150 g Rohschinken, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1 Feigen mit einem Messer sorgfältig schälen und in ein grosses Einmachglas geben.

2 Portwein mit Honig, Zimt und Orangensaft in einem Topf um die Hälfte einkochen lassen. Portweinsud heiss über die Feigen im Einmachglas giessen. Glas verschliessen, Feigen im Sud über Nacht durchziehen lassen.

3 Fertig eingelegte Feigen aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und halbieren oder vierteln.

4 Feigen- und Schinkenstücke auf geschmolzene Käsescheiben im Pfännli verteilen.

DAZU PASSEN

Nussbrot, Bauernbrot, Ruchbrot oder Baguette.

Raclette-Baguettes

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Baguettes
150 g Champignons
150 g italienische Salami
1 Knoblauchzehe
250 g Schweizer Raclettekäse
200 g gehackte Tomaten, aus der Dose
1 El Honig
1 El getrockneter Oregano
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Baguettes der Länge nach halbieren, Champignons und Salami in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und möglichst fein hacken. Käse klein würfeln.

2 Ofen auf 200 °C vorheizen. Tomaten mit Honig, gehacktem Knoblauch und Oregano vermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Sauce gleichmässig auf die Baguettehälften verteilen.

3 Champignon- und Salamischeiben auf bestrichene Baguettes verteilen, Käsewürfelchen darüberstreuen.

4 Raclette-Baguettes im heissen Ofen etwa 8 Minuten backen.



Raclettekäse mit geräucherter Entenbrust und Orangenfilets



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 saftige Orangen
250 ml Orangensaft, am besten frisch gepresst
1 El zerbröselte rote Pfefferbeeren
1 rote Zwiebel
200 g geräucherte Entenbrust, in dünne Scheiben geschnitten
350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1 Orangen mit einem Messer schälen und filetieren.

2 Orangensaft mit rosa Pfeffer sirupartig einkochen lassen, Orangenfilets mit dem Sirup marinieren.

3 Zwiebel schälen und klein würfeln.

4 Geräucherte Entenbrustscheiben mit marinierten Orangenfilets in Pfännli verteilen. Käsescheiben darauflegen, gewürfelte Zwiebel darüberstreuen. Im Öfeli schmelzen lassen.

DAZU PASSEN

Nussbrot, Bauernbrot oder Baguette.



Raclettekäse mit Truthahnschinken, Ananas und Erdnuss-Chili-Pesto

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g geröstete und
gesalzene Erdnüsse
3–4 El Erdnussöl
1 kleine rote Chilischote,
ohne Kerne
2–3 Korianderzweige
1 reife Baby-Ananas
250 g Truthahnschinken,
in dünne Scheiben geschnitten
350 g Schweizer Raclettekäse,
in Scheiben geschnitten
frischer Koriander zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Erdnüsse mit Erdnussöl, Chili und Koriander in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen.

2 Ananas schälen, vierteln, Strunk wegschneiden. Ananasviertel würfeln.

3 Schinkenscheiben mit Käse belegen, gewürfelte Ananas darauf verteilen und im Öfeli schmelzen lassen. Erdnusspesto dazugeben, nach Belieben mit frischem Koriander garnieren.

DAZU PASSEN

Bauernbrot, Baguette.

Raclettekäse mit Maronen-Gnocchi, Rosenkohl und Chorizo

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Maronenpüree
1 flüssiges Eiweiss
50 g Semmelbrösel
250 g Rosenkohl
200 g Chorizo
2 El Bratcreme
50 g Butter
350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Maronenpüree mit Eiweiss und Semmelbröseln glatt rühren. Masse zu kleinen Gnocchi formen.

2 Rosenkohl putzen und halbieren. Rosenkohl in einem grossen Topf 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Anschliessend die Gnocchi hinzufügen und weitere 4–5 Minuten mitgaren. Inzwischen Chorizo in Scheiben schneiden.

3 Rosenkohl und Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in heisser Bratcreme in einer grossen beschichteten Pfanne anbraten. Chorizoscheiben hinzufügen und mit Butter unterschwenken.

4 Käse in Stücke schneiden und auf Gnocchi, Rosenkohl und Chorizo verteilen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.









Kleine Ofen-Herzli

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN

3 rote Peperoni (dt. Paprika)
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
2 El Olivenöl
1–2 El Zucker
1 dl Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
400 g fertig ausgerollter Pizzateig, aus dem Kühlregal
250 g Schweizer Raclettekäse

ZUBEREITUNG

1 Peperoni- und Chilischoten halbieren, entkernen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

2 ⅔ der Peperoniwürfelchen mit Knoblauch und Chili in heissem Olivenöl anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Das Ganze mit Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 20 Minuten weich dünsten.

3 Die Peperonisauce mit einem Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

4 Ofen auf 200 °C vorheizen. Käse klein würfeln. Aus dem Pizzateig mit einem Ausstecher Herzen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Peperonicreme gleichmässig daraufstreichen und mit den restlichen Peperoni- und Käsewürfelchen bestreuen. Die Herzli im Ofen ca. 8 Minuten knusprig backen.

Raclettekäse mit Pumpernickel, Randen und Meerrettich

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g gekochte Randen
2 El Walnussöl
1 El Himbeeressig
2 El fein geschnittener Schnittlauch
200 g Pumpernickel (Schwarzbrot), in dünne Scheiben geschnitten
30 g Butter
2–3 El Meerrettichpüree, aus dem Glas oder der Tube
350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
frische Kresse zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1 Randen schälen, klein würfeln und mit Walnussöl, Himbeeressig und Schnittlauch marinieren.

2 Pumpernickel in zerlassener Butter in einer Pfanne leicht rösten.

3 Meerrettich auf geröstetem Brot verteilen und mit Käsescheiben belegen. Käse im Öfeli schmelzen lassen, marinierte Randen darauf verteilen. Nach Belieben mit Kresse bestreuen.

DAZU PASSEN

Gschwellti (Pellkartoffeln).





Raclettekäse mit süssem Zwiebel-Senf-Kompott

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 rote Zwiebeln
2–3 El Rapsöl
2 El Zucker
2–3 El Rotweinessig
50 g Butter
3 El grobkörniger Senf
2 El gehackter Thymian
350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Zwiebeln schälen, würfeln und in heissem Rapsöl in einem Topf bei mittlerer Hitze zugedeckt langsam weich dünsten. Zwiebeln mit Zucker bestreuen und damit karamellisieren. Das Ganze mit Essig ablöschen, Butter und groben Senf unterrühren. Frisch gehackten Thymian unterrühren, Kompott abkühlen lassen.

2 Käse in Pfännchen im Öfeli schmelzen lassen. Etwas Kompott auf dem geschmolzenen Käse verteilen.

DAZU PASSEN

Nussbrot, Bauernbrot, Ruchbrot, Baguette oder Gschwellti (Pellkartoffeln).

Sommersalat mit Raclette-Aprikosen und Tomatenpesto

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Tomatenpesto:
100 g getrocknete Tomaten im Öl
1 El Tomatenmark
50 g geröstete Pinienkerne
3–4 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Sommersalat:
6 reife Aprikosen
200 g Schweizer Raclettekäse
2 El fein gewürfelter Speck
2 El fein gehackter Rosmarin
ca. 80 g gemischter Blattsalat, gewaschen
Saft von ½ Zitrone

ZUBEREITUNG

1 Für das Pesto die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln und mit Tomatenmark, der Hälfte der Pinienkerne und Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Aprikosen halbieren, Kern entfernen. Aprikosenhälften in Olivenöl wenden, in einer Grillschale auf einen heissen Grill setzen und bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten grillen.

3 Käse klein würfeln und grosszügig auf den Aprikosen verteilen. Mit Speckwürfeln und gehacktem Rosmarin bestreuen. Käse schmelzen lassen.

4 Salat mit etwas Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Je 3 Aprikosenhälften mit etwas Salat und Pesto auf Teller anrichten, restliche Pinienkerne darüberstreuen.



RACLETTE.DE
IHR RACLETTE-SPEZIALIST

Raclette.de
Hitdorfer Str. 10
40764 Langenfeld
Telefon 0 21 73 904 22 23
Fax 0 21 73 904 22 24
info@raclette.de
www.raclette.de

© by Raclette Suisse, Bern



Raclette
SUISSE