

Informationen zur Sendung vom 29.12.2023

Raclette

Von Ulla Scholz

Original-Raclette

Der Klassiker kommt aus der Schweiz und ist dort ein Nationalgericht. Dazu gehört würziger Raclette-Käse, der durch seinen Fettgehalt gut schmilzt und cremig wird. Die Rinde kann bei Raclettekäse mitgegessen werden – im Gegensatz zu vielen anderen Sorten ist sie unbehandelt. Als Beilage gibt es Pellkartoffeln und saure Gürkchen.

Käse schmelzen

Eigentlich wird ein ganzer Käselaib halbiert und die Schnittseite über der Glut eines Feuers schichtweise geschmolzen. Dann wird er schichtweise abgeschabt und erneut erwärmt. Es gibt Restaurants, die das immer noch anbieten – nicht auf Glut, sondern mit einer Art Elektrogrill.

Für den Hausgebrauch übernimmt die Heizspirale im Raclette-Gerät die Funktion. Die mit Käsescheibchen gefüllten Portionspfännchen kommen unter den heißen Grill. Je nach Modell kann man auf der Oberfläche des Gerätes auch Fleisch, Fisch oder Vegetarisches braten.

Als Resteverwertung: Mozzarella, Blauschimmel- oder Ziegenfrischkäse eignen sich ebenso zum Gratinieren. Härtere Sorten wie Bergkäse oder alten Holländer am besten reiben, dann schmilzt der Käse gleichmäßiger.

Viele Beilagen

Die Pellkartoffeln lassen sich durch andere Beilagen, wie Nudeln, Reis, vorgebackene kleine Pizzaböden, Wraps, Crêpes und Baguette erweitern. Wer vorher etwas Weißbrot toastet, könnte auch kleine Toast Hawaii herstellen. Gute Vorbereitung ist bei einem Raclette-Essen wichtig. Wer erst Saucen rührt und Beilagen kocht, wenn die Gäste schon am Tisch sitzen, gerät schnell in Stress.

Raclette ohne Käse?

Gemüse und Pilze mit einem guten Öl marinieren. Wenn Kräuter oder frischer Ingwer dazukommen, dann schmeckt das Ganze leicht und aromatisch. Frühstücksspeck und dünne Lachsstreifen kann man überbacken oder oben auf dem Gerät braten. Es ist im Grunde alles möglich. Besonders, wenn wir mit pffiffigen Dips und Saucen kombinieren. Kräuterquark, Hummus, Knoblauchmayonnaise oder ein Pesto – alles ist möglich und sorgt dafür, dass in großer Runde jeder etwas nach seinem Geschmack findet. Neben Oliven, Peperoni und sauren Gurken passt auch die gute alte Silberzwiebel.

Informationen zur Sendung vom 29.12.2023

Raclette

Von Ulla Scholz

Raclette als Dessert

1. Einen Pfannkuchenteig vorbereiten und in den Pfännchen Pances backen.
2. Bananenscheiben mit Butter und Honig gratinieren.
3. Auch Apfel, Birne, Kaki oder Ananas lassen sich in den Raclette-Pfännchen rösten.
4. Prima Resteverwertung als Schokosauce zu Eis oder Obst: Nikolausfiguren oder Baumbehang in einem Töpfchen schmelzen und mit etwas Kokosöl vermischen.
5. Mandelsplitter oder Nüsse rösten und als Topping zu gebackenem Frischkäse und Ahornsirup verwenden.

Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!