



Der Haushalts-Check mit Yvonne Willocks

Festliche Klassiker im Check – So gut sind Fondue, Raclette und Sekt

Fruchtiges Curryhähnchen mit Cheddar



Fruchtig süß mit exotischer Schärfe und kräftigem Cheddar – alles andere als ein langweiliges Pfännchen. Mit diesem ausgefallenen Gericht begeistern Sie Ihre Gäste am Raclette-Grill.

Zutaten für 4 Personen

- ½ Bio Zitrone
- ½ Bund Minze
- 100 g getrocknete Aprikosen
- ½ TL Honig oder Ahornsirup
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 2 TL Currypulver
- 1 Prise Chilipulver
- Salz
- 2 Frühlingszwiebeln
- 150 g Tomaten
- 500 g Cheddar

Zubereitung:

- Zitrone waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Minzblätter klein schneiden. Aprikosen in Streifen schneiden. Alles mit Honig oder Ahornsirup vermischen.
- Hähnchenbrustfilet in schmale Streifen schneiden. TIPP: Je dünner, desto schneller wird es gar. Anschließend mit Currypulver, Chilipulver und Salz würzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und dazu geben.
- Tomaten waschen und klein schneiden.
- Den Cheddar grob reiben.



- Die Aprikosen-Mischung und das Hähnchen vermengen. Kleine Portionen auf die Pfännchen verteilen und mit Tomaten und Käse bestreuen. Je nach Hitzeegrad zwischen 5 und 7 Minuten ins Raclette Gerät stellen bis der Käse den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat und das Fleisch gar ist.



Fisch mit Parmesan-Haube



Ein Hauch von Italien aus dem Raclette-Grill. Dass Raclette auch mal anders geht, beweisen Sie Ihren Gästen mit diesem Rezept für echte Feinschmecker.

Zutaten für 4 Personen

- ½ Bund Petersilie
- ½ Bio Zitrone
- 50 g Parmesan
- 6 getrocknete Tomaten (in Öl)
- 2 Sardellenfilets (in Öl)
- 2 Knoblauchzehen
- 75 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 600 g Lachsforellenfilet (ohne Haut, entgrätet)

Zubereitung:

- Petersilie fein hacken. Zitrone waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Parmesan fein reiben.
- Sardellenfilets und Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke hacken. Knoblauchzehen pressen und dazu geben. Petersilie, Zitronenschale, Parmesan, Semmelbrösel, Ei, Senf und Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Fischfilet in pfännchengroße Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Parmesanmischung bestreichen.
- Filetstücke in die Pfännchen geben. Je nach Hitzeegrad zwischen 5 und 7 Minuten ins Raclette Gerät stellen bis die Knusperhaube schön gebräunt und der Fisch durch ist.



Käsefondue traditionell Schweizer Art



Zutaten für 2 Personen

- 130 g Greyerzer
- 130 g Appenzeller
- 130 g Raclette Käse oder Freiburger Vacherin (der ist allerdings schwerer erhältlich)
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml trockener Weißwein (z.B. der Schweizer Fendant)
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Maisstärke
- 2 cl Kirschwasser (alternativ Wasser)
- 200 g Walnussbrot

Zubereitung:

- Greyerzer, Appenzeller und Raclette Käse getrennt voneinander grob reiben. TIPP: Je kälter die Käse, desto leichter lassen sie sich von Hand reiben.
- Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und dann den Caquelon damit an Boden und Rand einreiben. Den Rest des Knoblauchs klein hacken.
- Weißwein in den Fonduepfopf geben, Pfeffer und Knoblauch hinzugeben. Den Weißwein aufkochen lassen.
- Wenn der Wein kocht, den Greyerzer hinzugeben und schmelzen lassen. Nach und nach die weiteren Käsesorten hinzugeben (erst den Appenzeller, dann den Raclette-Käse).
- Die Maisstärke mit dem Kirschwasser verrühren. Sobald alle Käsesorten geschmolzen sind zum Käsefondue geben. Gut rühren und weiter köcheln lassen.
- Walnussbrot in Würfel schneiden.
- Walnussbrotwürfel mit der Fonduegabel aufspießen, ins fertige Käsefondue tunken und genießen.



Walliser Tomaten-Käse-Fondue



Eine schmackhafte Variante zum klassischen Käsefondue bildet diese Version aus dem Kanton Wallis mit Tomaten und Kartoffeln.

Zutaten für 2 Personen

300 g mehligte Kartoffeln/Pellkartoffeln
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Strauchtomaten
150 g Appenzeller
20ml Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
Paprikapulver
100 ml trockener Weißwein (z.B. der Schweizer Fendant)
Basilikumblätter
1 Esslöffel Tomatenmark

Zubereitung:

- Die Kartoffeln kochen und beiseitestellen.
- Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Knoblauchzehe fein hacken. Die Tomaten vom Strunk befreien und in Würfel schneiden.
- Den Appenzeller grob reiben.
- Die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden.
- Olivenöl im Fonduetopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten. Die Tomaten hinzugeben und mitbraten. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.
- Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach Gusto Basilikumblätter zerrupfen und in die Sauce geben. Tomatenmark hinzugeben. • Geriebener Appenzeller dazu geben und umrühren. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Kartoffeln unterrühren. Auf einem Teller anrichten und genießen.



