

TANJA DUSY

RACLETTE

Das brutzelt so schön

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Die Raclette-Tafel

- 4 Raclette und heißer Stein
- 5 Basics für Einsteiger...
- 6 Das passende Gerät
- 7 Alles im Griff
- 64 Raclette-Party: klassisch, festlich...

Umschlagklappe hinten:

... orientalisches oder vegetarisches
Der richtige Käse

8 IM PFÄNNCHEN

- 10 Zweierlei Würstchen
- 12 Tiroler Lauchpfännchen
- 13 Zwiebelpfännchen mit Speck
- 14 Minirösti mit Käse
- 15 Salbeikartoffeln mit Taleggio
- 16 Gröstlpfännchen
- 18 Rosenkohl-Maronen-Pfännchen
- 19 Krautpfännchen mit Rostbratwurst
- 20 Wurzelgemüse-Pfännchen
- 21 Kürbis-Curry-Pfännchen
- 22 Ziegenkäse mit Äpfeln

- 22 Reblochon mit Trauben
- 23 Morbier mit Portfeigen
- 23 Vacherin mit Schalotten
- 24 Polenta mit Tomate-Mozzarella
- 26 Spinatpfännchen mit Gorgonzola
- 27 Pilz-Schinken-Pfännchen
- 28 Zweierlei Crostini
- 30 Radicchio mit Scamorza
- 32 Fisch in Gurken-Senf-Sauce
- 33 Fisch mit Bröselkruste
- 34 Orientalische Hackküchlein
- 35 Chili-Miniburger

36 GEGRILLTES OBENDRAUF

- 38 Knoblauchgarnelen
- 39 Fisch-Saltimbocca
- 40 Entenbrust mit Cranberrys
- 42 Marokkanisches Huhn
- 43 Kräuter-Lamm
- 43 Süß-scharfe Pute
- 44 Pfefferfilet mit Thymianbutter
- 46 Lamm-Brot-Spieße
- 47 Zucchinirollchen mit Ziegenkäse
- 48 Auberginen-Mozzarella-Taler
- 49 Asiatische Gemüsespieße

50 FEINES DAZU

- 52 Rote-Bete-Salat
- 52 Möhren-Mandel-Salat
- 53 Chinakohl-Gurken-Salat

- 53 Avocado-Tomaten-Salsa
- 54 Kartoffelsalat mit Radieschen
- 56 Orangensalat mit Radicchio
- 57 Pastinaken-Feldsalat mit Birne
- 58 Mangosauce
- 58 Tomaten-Aprikosen-Chutney
- 59 Kresse-Remoulade
- 59 Gurken-Joghurt-Dip

- 60 Register
- 62 Impressum



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:
Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



TIROLER LAUCHPFÄNNCHEN

Salz | 2 Stangen Lauch | 2 große säuerliche Äpfel (z. B. Cox Orange) | 100 g Tiroler Speck (in Scheiben) | 450 g junger Fontina | Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss

Uriger Hüttenschmaltz

Für 4 Personen | 25 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 565 kcal, 38 g EW, 41 g F, 9 g KH

1 In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Lauch putzen, waschen und in ca. 3 mm dicke Ringe schneiden. Die Lauchringe im kochenden Salzwasser in 1–2 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2 Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Je 2–3 Apfelspalten mit 1 Scheibe Speck umwickeln (sehr lange Speckscheiben vorher quer halbieren).

3 Den Käse in kleine Würfel schneiden, dabei die Rinde entfernen. Die Käsewürfel mit den Lauchringen mischen und kräftig mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Die Käse-Lauch-Mischung in die Pfännchen geben und jeweils 1–2 Apfel-Speck-Röllchen in die Mitte setzen. Alles im heißen Gerät ca. 5 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

TIPP

Wenn Sie keinen Tiroler Speck bekommen, können Sie alternativ auch in dünne Scheiben geschnittenen Schwarzwälder Schinken oder Parmaschinken nehmen.



ZWIEBELPFÄNNCHEN MIT SPECK

400 g Zwiebeln | 2 EL Butterschmalz | Salz | Pfeffer | ½ TL Kümmelsamen | 200 g magerer Räucherspeck | 350 g Raclettekäse oder Emmentaler | 100 g saure Sahne

Deftige Hausmannskost

Für 4 Personen | 30 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 635 kcal, 43 g EW, 49 g F, 6 g KH

1 Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze in 15 Min. weich und goldgelb dünsten. Die Zwiebelmischung gegen Ende der Garzeit mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und abkühlen lassen.

2 Den Speck in möglichst kleine Würfel schneiden, dabei die Schwarte entfernen. Die Rinde vom Käse abschneiden und den Käse grob reiben.

Die saure Sahne mit den Zwiebeln verrühren. Die Speckwürfel und den Käse dazugeben und gründlich untermischen.

3 Die Speck-Zwiebel-Mischung in die Pfännchen geben und im heißen Gerät 5–7 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

TIPP

Wenn ich einmal mehr Gäste erwarte, lässt sich dieses Rezept ganz leicht »aufrüsten«: Einfach 4 gekochte und abgekühlte Kartoffeln pellen und in dickere Scheiben schneiden. Jeweils ein paar Kartoffelscheiben in die Pfännchen legen und mit der Speck-Zwiebel-Masse bedecken. Dann reicht die Menge für 6–8 Personen.



WURZELGEMÜSE-PFÄNNCHEN

3 Möhren | 1 Stück Knollensellerie (ca. 300 g) | 1 Stange Lauch | Salz | 1 rote Zwiebel | 450 g Emmentaler oder Bergkäse | 100 g Crème fraîche | Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss | ¼ TL edelsüßes Paprikapulver | 60 g Haselnussblättchen

Herbstlich bunt 🍂

Für 4 Personen | 30 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 670 kcal, 34 g EW, 55 g F, 10 g KH

1 Die Möhren und den Sellerie schälen und in dünne Streifen schneiden oder hobeln (das geht am besten mit der Küchenmaschine). Den Lauch putzen und waschen, zuerst in 5 cm lange Stücke und diese längs in feine Streifen schneiden.

2 In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und das vorbereitete Gemüse darin in

ca. 2 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen (nach Belieben mit Küchenpapier trocken tupfen).

3 Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Käse in Stücke oder Streifen schneiden, dabei die Rinde entfernen. Das Gemüse mit der Crème fraîche und den Zwiebelstreifen mischen, die Hälfte des Käses unterheben und mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver kräftig würzen.

4 Die Gemüsemischung in die Pfännchen geben, den restlichen Käse und die Nussblättchen darüber verteilen. Im heißen Gerät ca. 5 Min. garen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.



KÜRBIS-CURRY-PFÄNNCHEN

500 g Kürbis (z. B. Moschus- oder Muskatkürbis; geputzt ca. 350 g) | 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm) | 1 Knoblauchzehe | 2 EL Öl | 1 TL Currypulver | 1 TL flüssiger Honig | Salz | Pfeffer | ½ Bund Koriandergrün | 1–2 EL Limettensaft | 450 g Emmentaler oder Raclettekäse (in Scheiben)

Orientalisch gewürzt 🍃

Für 4 Personen | 25 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 505 kcal, 34 g EW, 38 g F, 6 g KH

1 Den Kürbis schälen, den inneren faserigen Teil und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch zuerst in ca. 3 mm dicke Scheiben und diese in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

2 Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Ing-

wer und Knoblauch darin kurz andünsten. Die Kürbisstücke dazugeben, mit Currypulver bestäuben und unter Rühren 2 Min. mitdünsten. Den Honig darüberträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis offen unter gelegentlichem Rühren in 5–7 Min. nicht zu weich garen (dabei, falls nötig, 3–4 EL Wasser hinzufügen).

3 Inzwischen den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Kürbis mit dem Limettensaft abschmecken. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und anschließend den Koriander unterrühren.

4 Den Kürbis auf die Pfännchen verteilen und den Käse darauflegen. Im heißen Gerät ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

ENTENBRUST MIT CRANBERRYS

Das duftet nach Weihnachten: Die raffiniert marinierten Entenbrustscheiben mit fruchtiger Sauce sind eine echte Alternative zum Festtagsbraten.

Für die Entenbrust:

2 Entenbrustfilets
(à ca. 250 g)
1 Bio-Orange
2 Sternanis
½ Zimtstange
Pfeffer

Für die Sauce:

1 säuerlicher Apfel
(z. B. Boskop)
1 Stück frischer Ingwer
(ca. 3 cm)
200 g frische Cranberrys
(ersatzweise TK-Cranberrys)
100 g Zucker
150 ml Apfelsaft
5 Pimentkörner
3–4 EL Zitronensaft

Festliches Highlight

Für 4 Personen |
30 Min. Zubereitung |
35 Min. Garen |
6 Std. Marinieren
Pro Portion ca. 375 kcal,
23 g EW, 13 g F, 38 g KH

1 Für die Entenbrust die Filets kalt abbrausen, trocken tupfen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden – dabei dicke Fettstücke an den Enden entfernen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und etwa ein Drittel der Schale abreiben. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.

2 Orangensaft, -schale, Sternanis, Zimtstange und etwas grob gemahlenen Pfeffer mit dem Fleisch in einen großen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen und die Filets im Kühlschrank mindestens 5–6 Std. (oder über Nacht) marinieren. Den Beutel ab und zu wenden, damit sich die Marinade gleichmäßig verteilt.

3 Für die Sauce den Apfel schälen und vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und die Viertel klein würfeln. Den Ingwer schälen und möglichst klein würfeln. Die Cranberrys in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Den Apfelsaft angießen (Vorsicht: Es kann spritzen!), den Piment dazugeben und so lange kochen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Cranberrys, Apfelstücke und die Hälfte des Zitronensafts dazugeben und bei schwacher Hitze zugedeckt 30–35 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken und die Pimentkörner herausfischen. Die Sauce abkühlen lassen.

4 Die Entenbrustscheiben in ein Sieb abgießen und mit Küchenpapier leicht abtupfen. Auf dem heißen Stein auf beiden Seiten in je 1–2 Min. braun braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cranberrysauce dazu servieren.





MANGOSAUCE

1 reife Mango (ca. 450 g) | 1 Knoblauchzehe | 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm) | 1 rote Chilischote | 1 EL Öl | 1 EL Zucker | 4–5 EL Orangensaft | 1–2 TL Weißweinessig | Salz | Pfeffer | Koriandergrün (nach Belieben)

Extra fruchtig 🍋

Für 4 Personen | 30 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 130 kcal, 1 g EW, 6 g F, 17 g KH

1 Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Chilischote längs halbieren und die Kerne entfernen, waschen und fein würfeln. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch und Ingwer darin andünsten, Mango, Chili, Zucker und Orangensaft dazugeben und offen 15–20 Min. köcheln lassen.

2 Die Mangosauce mit Essig, Salz und Pfeffer würzen, weitere 1–2 Min. köcheln lassen und nach Belieben mit dem Stabmixer pürieren. Abkühlen lassen und vor dem Servieren nach Wunsch 1 EL gehackten Koriander unterrühren.



TOMATEN-APRIKOSEN-CHUTNEY

2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm) | 2 EL Öl | 60 g getrocknete Aprikosen | 200 g gehackte Tomaten (aus der Dose) | ½ TL gemahlener Kreuzkümmel | 2 Msp. Currypulver | 2 EL Weißweinessig | Salz | Pfeffer | Zucker | 2 Frühlingszwiebeln (nach Belieben)

Raffiniert-würzig 🌿

Für 4 Personen | 30 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 145 kcal, 2 g EW, 10 g F, 10 g KH

1 Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Aprikosen klein würfeln und mit Tomaten und Gewürzen zu den Schalotten geben. Alles offen ca. 20 Min. köcheln lassen. Dann den Essig dazugeben und das Chutney weitere 2–3 Min. köcheln lassen.

2 Chutney mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit dem Stabmixer leicht anpürieren und abkühlen lassen. Nach Belieben das Grün von 2 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und unter das abgekühlte Chutney mischen.



KRESSE-REMOULADE

2 Eier | 1 Eigelb | Salz | 1 EL Dijon-Senf | 1 EL Weißweinessig | 120 ml Sonnenblumenöl | 2 EL griech. Joghurt | 1 rote Zwiebel | 3 Cornichons | 1½ EL Kapern | 2 Kästchen Kresse | Pfeffer | Zucker | edelsüßes Paprikapulver

Kräuterfrisch 🌿

Für 4 Personen | 25 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 340 kcal, 5 g EW, 35 g F, 2 g KH

1 Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Das Eigelb mit 1 Prise Salz, Senf und Essig mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unterrühren und bei nicht zu hoher Drehzahl weiterführen, bis die Mischung cremig ist. Joghurt mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Zwiebel schälen und fein würfeln. Essiggurken und Kapern abtropfen lassen. Die Eier pellen und mit Gurken und Kapern klein hacken. Die Kresse waschen, trocken schütteln und vom Beet schneiden. Alles unter die Mayonnaise heben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen.



GURKEN-JOGHURT-DIP

½ Salatgurke | Salz | 5 Stiele Minze | ½ Bio-Zitrone | 250 g griech. Joghurt | 1 TL gemahlener Kreuzkümmel | Salz | Pfeffer | edelsüßes Paprikapulver | Zucker

Leicht und frisch 🌿

Für 4 Personen | 15 Min. Zubereitung | 30 Min. Marinieren
Pro Portion ca. 80 kcal, 2 g EW, 6 g F, 4 g KH

1 Die Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Die Gurkenhälften auf der Küchenreibe grob raspeln. In ein Sieb geben, salzen und 30 Min. abtropfen lassen.

2 Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Gurkenraspel ausdrücken. Joghurt mit 2 Msp. Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Kreuzkümmel und Minze glatt rühren. Die Gurke untermischen und den Dip mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und 1–2 Prisen Zucker würzig abschmecken.



DAS PERFEKTE GÄSTE-ESSEN

Der Käse schmilzt in den Pfännchen und auf dem heißen Stein brutzelt es verführerisch duftend. Gibt es etwas Gemütlicheres, als mit Gästen rund um das Raclettegerät zu sitzen? Ob Gröstelpfännchen, feines Pfefferfilet oder edler Reblochon mit Trauben: Entspannt schlemmen und genießen lautet die Devise – Raclette sei Dank!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Kreative Ideen für Raclette und heißen Stein

Das Beste dazu: Knackige Salate, würzige Dips und Salsas



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-3432-5



€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de

G|U