

Ein Dutzend leckere Raclette- Rezepte.





Feuer und Flamme für Raclette.

Wer will noch lange in der Küche stehen, wenn die Freunde eintrudeln – mit einem Raclette-Ofen auf dem Tisch ist schließlich jeder sein eigener Koch. Statt langen Vorbereitungen erwartet alle ein unterhaltender Hochgenuss. Ein Raclette lässt Ihnen Zeit – für den verträumten Abend zu zweit, für die Familienfete, die Party mit Freunden. Und mit dem Käse schmelzen die Stunden dahin. Seit kurzem entdecken auch immer mehr Raclettiers den Charme eines Raclette-Abends im sommerlichen Garten. Und beim Wandern ist ihnen auch längst nicht alles Wurst – statt dessen gibts Raclette über dem offenen Feuer.

Mit unseren Rezepten bringen Sie Abwechslung auf den Tisch – lassen Sie sich inspirieren. Mit Schweizer Raclettekäse und einer Prise Fantasie gelangen Ihnen auch eigene Kreationen.

E Guete!

Einheizen und anstoßen

Raclette ist die traditionellste Schweizer Käsespezialität. Bereits vor über 500 Jahren setzten Schweizer Sennen einen halben Käselaub der Hitze des Ofens aus und streiften den geschmolzenen Käse zu einem bekömmlichen Mahl ab.

Geselliges Raclette ist und bleibt wie es war. Geändert hat sich nur die Zubereitungsart.

Ur-Raclette

Das Rezept für 4 Personen

1 kg Raclette-Kartoffeln, extraklein und von gleichmäßiger Größe
800 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

Beilagen:

Cornichons
Silberzwiebeln
Mixed Pickles

Pfeffer aus der Mühle, Paprika

1. Die Kartoffeln in der Schale im Dampf knapp weich garen.
Ein Körbchen oder eine Schüssel mit einer Serviette auslegen und die heißen Kartoffeln darin eingewickelt servieren.
2. Den Raclettekäse auf die Größe der Pfännchen zurechtschneiden und auf einer Platte anrichten.
3. Die Beilagen in Schälchen verteilen und mit der Pfeffermühle und dem Paprika auf den Tisch stellen.
4. Raclettekäse im Pfännchen schmelzen lassen, würzen, mit Kartoffeln und Beilagen genießen.

Tipp: Servieren Sie dazu knuspriges Bauernbrot oder Baguette.



Raclette-Burger

Estragon-Hamburger auf Gurkenwürfeln Zutaten für 8 Pfännchen

250 g Hackfleisch dreierlei
1/2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Ei
3 EL Paniermehl
1 TL Senf
1 EL Estragonblättchen, fein gehackt
2 Frühlingszwiebeln, mit grünen Röhren in feine Ringe geschnitten
2 Freilandgurken, geschält
2 TL Estragonblättchen, fein gehackt
200–250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

1. Hackfleisch mit Salz, etwas Pfeffer, Ei, Paniermehl, Senf, Estragon und Bundzwiebeln gut mischen.
2. Mit feuchten Händen 8 gleich große, flache Hamburger formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Gurken der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne ausschaben und in kleine Würfel schneiden. Mit Estragon mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Gurkenwürfel in die Pfännchen verteilen. Je einen Hamburger und Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen.

Raclette Tricolore

Gefüllte Tomaten-Rondellen Zutaten für 8 Pfännchen

3 EL glatte Petersilie, fein gehackt
3 EL Basilikum, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
1/3 TL Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle
4 kleine reife Tomaten
200–250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
einige kleine Basilikumblättchen

1. Petersilie, Basilikum, Schalotten, Salz und Pfeffer mischen.
2. Den grünen Stielansatz der Tomaten mit einem kleinen Messer entfernen. Jede Tomate in 4 Scheiben schneiden. 8 Scheiben auf einer Platte auslegen, die gemischten Kräuter darauf verteilen und mit den restlichen Tomatenscheiben zudecken.
3. Die gefüllten Tomaten-Rondellen in die Pfännchen verteilen, Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Mit frischen Basilikumblättchen garnieren.





Raclette Cäsars Triumph

Gratinierte Lorbeer-Kartoffeln

Zutaten für 8–10 Pfännchen

- 1,5 l Wasser
- 2 TL Salz
- 4 frische Lorbeerblätter
- 8 kleinere Kartoffeln, festkochende Sorte, z.B. Charlotte, Nicola, Stella, ca. 500 g
- 8 frische Lorbeerblätter
- 200–250 g Schweizer Pfeffer-Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

1. Wasser mit Salz und 4 Lorbeerblättern aufkochen.
2. Kartoffeln mit Schale vierteln, im Wasser 10-15 Minuten knapp garen, abgießen, ausdampfen und auskühlen lassen.
3. Je ein Lorbeerblatt in ein Pfännchen legen. Mehrere Kartoffelviertel darauf legen, mit Pfeffer-Raclettekäse belegen und schmelzen lassen.

Variante: Lorbeerblätter durch Rosmarinzwige ersetzen.

Raclette Sweet Honey

Honig-Senf-Schinken mit Himbeeren

Zutaten für 8–10 Pfännchen

- 2 Scheiben Schinken, 1 cm dick geschnitten, ca. 350 g
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 kleine Peperoni, entkernt, fein gehackt oder 1 Msp. Cayennepfeffer
- 150 g Himbeeren
- 200–250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

1. Schinken in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Senf, Honig, Knoblauch und Peperoni mischen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten marinieren.
2. Schinkenwürfel mit Himbeeren in die Pfännchen verteilen, Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen.



Raclette Mignon Delight

Rindsfilet mit Zitronenthymian und Sellerie

Zutaten für 8 Pfännchen

Marinade:

2 EL Rotwein

2 EL Rapsöl

1 TL Senf

2 TL Zitronenthymianblättchen

1 mittelgroße Peperoni, entkernt, fein gehackt oder 1 Msp. Cayennepfeffer

250 g Rindsfilet, in 8 Scheiben geschnitten

1/4 TL Salz

1 große Stange Sellerie, in feine Scheiben geschnitten

200–250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

einige schöne Sellerieblättchen

1. Für die Marinade alle Zutaten verrühren und die Filetscheiben darin einlegen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Marinierte Fleischscheiben mit Salz würzen, in die Pfännchen verteilen und im Raclette-Griller kurz anbraten.
3. Mit Stangensellerie bestreuen, Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Mit Sellerieblättchen garnieren.

Raclette Mexicana Olé

Mais-Bohnen-Ragout mit Oregano

Zutaten für 8–10 Pfännchen

2 Maiskolben, gekocht

200 g feine grüne Bohnen, gerüstet

1 Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dünsten

2 EL Oregano, fein gehackt

1/3 TL Salz

200–250 g Schweizer Pfeffer-Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

einige Oreganoblättchen

1. Maiskörner von den Kolben lösen.
2. Bohnen in 2 cm lange Stückchen schneiden, in Salzwasser knackig garen, abgießen, kalt überbrausen und gut abtropfen lassen.
3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Maiskörner, Bohnen, Oregano und Salz zugeben, gut mischen.
4. Mais-Bohnen-Ragout in die Pfännchen verteilen, Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Mit Oreganoblättchen garnieren.

Raclette Petri Heil

Zuckerschoten mit Räucherforelle

Zutaten für 8–10 Pfännchen

250 g Zuckerschoten, geputzt

1 Frühlingszwiebel, mit grünen Röhren in feine Ringe geschnitten

Butter zum Andünsten

2 EL Zitronenmelisse, fein gehackt

2 TL rosa Pfefferkörner, leicht zerdrückt

Salz

4 Räucherforellenfilets, ca. 200 g

200–250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

1. Zuckerschoten in Salzwasser ca. 5 Minuten knackig garen, abgießen, kalt überbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Frühlingszwiebeln in Butter kurz andünsten, auskühlen lassen und mit Zuckerschoten, Zitronenmelisse und Pfeffer mischen. Mit Salz abschmecken.
3. Räucherforellenfilets in Stücke zupfen.
4. Zuckerschoten in die Pfännchen verteilen, Räucherforellen darauf verteilen, Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen.

Raclette Flower-Power

Gefüllte Zucchini Blüten

Zutaten für 8 Pfännchen

8 Zucchini Blüten mit Mini-Zucchini

200 g Champignons

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 TL Thymianblättchen

Butter zum Dünsten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

200–250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

8 Thymianzweige

1. Mini-Zucchini von den Blüten abschneiden und fein würfeln. Champignons fein würfeln. Zucchini- und Champignonwürfel mit Schalotten, Knoblauch und Thymian in Butter ca. 4 Minuten dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.
2. Zucchini Blüten vorsichtig öffnen, den Blütenstempel ausbrechen und mit dem gebratenen Gemüse füllen.
3. Restliches Gemüse in die Pfännchen verteilen. In jedes Pfännchen eine gefüllte Blüte legen, Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Mit Thymianzweigen garnieren.



Raclette Tutti Frutti

Walliser Aprikosen auf Mangold

Zutaten für 8–10 Pfännchen

- 300 g Mangold, gerüstet
 - 1 Zwiebel, fein gehackt
 - Butter zum Andünsten
 - 1 dl Gemüsebouillon
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 8 reife Aprikosen, nicht weich
 - 1 EL Zitronensaft
 - 50 g Bündnerfleisch oder Räucherschinken, in feine Würfel geschnitten
 - 200–250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
1. Mangold in 1 cm breite Streifen schneiden. Zusammen mit der Zwiebel in Butter andünsten, mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Deckel öffnen und Kochflüssigkeit bis auf ca. 1 Esslöffel einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen.
 2. Aprikosen halbieren, entsteinen, in Schnitze schneiden und mit Zitronensaft mischen.
 3. Mangold in die Pfännchen verteilen. Mit Aprikosen und Fleischwürfel bestreuen, den Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen.

Raclette Rucola-la-la

Rucola-Crostini

Zutaten für 8 Pfännchen

- 8 Scheiben Baguette, ca. 1 cm dick schräg geschnitten
 - 70 g Rucola, gerüstet
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
 - 2 EL Rapsöl
 - 1 EL Haselnussöl oder Rapsöl
 - 1/3 TL Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle
 - 200–250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
 - 4 TL Haselnüsse, grob gehackt
1. Baguettescheiben auf ein Blech legen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldgelb knusprig backen. Auskühlen lassen.
 2. Eine Hand voll Rucola für die Garnitur beiseite stellen. Restlichen Rucola fein hacken, mit Knoblauch, Raps- und Haselnussöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 3. Baguettescheiben in die Pfännchen verteilen, etwas Rucolapaste darauf streichen, Raclettekäse darauf legen und mit Haselnüssen bestreuen. Den Käse schmelzen lassen und mit etwas frischem Rucola garnieren.



Raclette bringt Sie zum Schmelzen - auch ohne Griller....

Schweizer Raclettekäse schmeckt nicht nur aus dem Griller. Es wäre wirklich schade, wenn nach der Raclette-Party kein Käse mehr übrig bliebe. Rechnen Sie also gleich von Beginn weg genügend große Portionen ein. Denn auch für Reste gibts ja so verführerische Rezepte.

Spätzli fürs Schätzli

Sommerkräuter-Spätzli mit Freilandgurken für eine Gratinform von 25–30 cm Länge

Spätzliteig

400 g Mehl

1½ TL Salz

3 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Estragon, fein gehackt

1 EL Dill, fein gehackt

2 dl Milch

4 Eier

2 Freilandgurken, geschält

1 EL Rapsöl

Butter für die Form

250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
etwas Petersilie, Estragon oder Dill

1. Mehl, Salz und Kräuter mischen. Milch mit Eiern verrühren, auf einmal dazugießen und gut mischen. Mit dem Schwingbesen so lange bearbeiten, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Bei Raumtemperatur zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. In einer großen Pfanne Salzwasser zum Sieden bringen. Teig portionenweise mit einem glatten Messer auf einem nassen Brettchen austreichen. Schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schaben. Sobald die Spätzli auf der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abkühlen und gut abtropfen lassen.
3. Gurken der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen. In feine Scheiben schneiden, mit Spätzli und Öl mischen und in die ausgebutterte Form geben.
4. Mit Raclettekäse belegen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten überbacken.
5. Mit einigen Kräutern garnieren.



Tipps und Tricks für einen vollen Erfolg.

Ein feiner Raclette- Abend...

Die Käserinde soll nur abgeschabt, aber keinesfalls abgeschnitten werden. Sie wird beim Schmelzen wunderbar knusprig und ist sehr aromatisch.

Falls Ihrem Raclette-Griller Grenzen gesetzt sind: einfach den Raclettekäse zuerst in das Pfännchen geben und mit den restlichen Zutaten belegen. Das Ganze nun nicht im Raclette-Griller überbacken, sondern darauf erhitzen.

Zum Raclette passt ein trockener Weißwein. Es darf aber auch ein leichter Roter oder ein kühles Bier sein. Oder – damit nichts schwer aufliegt – ein schwarzer oder Kräutertee.

Als Vorspeise servieren Sie Salate der Saison, zum Abschluss passen wunderbar frische Fruchtdesserts.

...ohne Hang-over.

Die Idee für den kleinen Hunger zwischendurch: Raclettekäse lässt sich auch im Elektro- oder Mikrowellenofen bestens schmelzen.

Weichen Sie die Raclette-Pfännchen einige Stunden in kaltem Wasser ein, so lassen sich Käsereste problemlos ablösen.

Eine mit Nelken gespickte Orange oder Zitrone lässt über Nacht den Käseduft des Abends in die Lüfte verschwinden.

Raclettekäse-Reste lassen sich, in Folie eingeschlagen, sehr gut tiefgefrieren.



Raclette Suisse – das Beste der Natur.

Der original Schweizer Raclettekäse wird nach alten Rezepten mit großem handwerklichem Geschick hergestellt und bis zur vollen geschmacklichen Reife unter optimalen Bedingungen gelagert. Er ist garantiert frei von Zusatzstoffen und Labstoffen mit gentechnisch veränderten Organismen. Er zeichnet sich durch sein würziges Aroma und die hervorragende Schmelzbarkeit aus.

Das Label Raclette Suisse bürgt für die Herkunft Schweiz und garantiert eine einwandfreie Qualität. Raclette Suisse ist als traditioneller Naturkäse, Biokäse und als Raclettekäse mit Pfeffer, Paprika oder Knoblauch erhältlich.



Geschäftsstelle Raclette Suisse
Weststrasse 10
CH-3000 Bern 6
Tel. +41 31 359 53 25
Fax +41 31 359 58 51
info@raclette-suisse.ch
www.raclette-suisse.ch