



GESELLIG GENIEßEN

Raclette-Gerät

Wer sich ein neues Raclette-Gerät anschafft, wählt lieber ein kleineres Modell. Das lässt sich leichter bedienen. Wenn es mehrere Gäste sind, besser zwei Geräte verwenden.

Die Familie oder Freunde sind um den Tisch versammelt, in der Mitte brutzeln Fisch und Fleisch auf der Grillfläche, in den Pfännchen zerfließt der Käse. Winterzeit ist Raclette-Zeit. Für viele gehört diese gesellige Art des gemeinsamen Speisens zu Silvester dazu wie Bleigießen und Feuerwerk.

Nadia Komvos, Chefin des Bad Salzflur Hotels „Stadt Hamburg“, ist selbst großer Raclette-Fan. „Ich liebe das“, sagt sie. Vor allem wegen der Geselligkeit. „Ich mag es, wenn alles in der Mitte steht, und jeder greift zu. Man lässt sich Zeit zum Genießen“, betont Nadia Komvos. Sie kennt sich aus, denn auch ihren Gästen bietet sie die Möglichkeit, leckere Raclette-Abende im gemütlichen Ambiente des Restaurants des Hauses zu buchen.

„Das Tolle am Raclette ist: Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und es gibt quasi unendliche Variationen“, schwärmt Nadia Komvos. Fleischesser und Vegetarier kommen sich nicht ins Gehege, jeder kreierte seine Pfännchen, wie er es am liebsten mag. Beim Nachbarn Abgucken ist aber ausdrücklich erlaubt!

Und ganz wichtig: Den Nachtsch nicht vergessen! Denn auch Desserts lassen sich mit einem Raclettegerät zubereiten. Für Lecker Lippe verrät Nadia Komvos einige ihrer Lieblingsrezepte und gibt Tipps, wie ein Raclette-Abend besonders gut gelingt.

Gemüse

Besonders lecker wird's, wenn man das Gemüse zunächst oben auf dem Raclette angrillt und erst dann im Pfünnchen überbackt. Oder nur den Käse im Pfünnchen schmelzen und dann über das fertig gegrillte Gemüse geben.

Raclette **LECKER LIPPE**

Das wird benötigt:

Grundsätzlich gilt: Erlaubt ist, was schmeckt!

- verschiedene Käsesorten: z.B. Brie, Gouda, Schweizer Raclette-Käse
- Saisonales Gemüse; lecker und lokal
- festkochende Kartoffeln: unbedingt als Pellkartoffel kochen, dann sind sie aromatischer!
- Schinken: roh und gekocht
- Fleisch: Grillfleisch, Würstchen, Filetstreifen vom Rind, Schwein oder Lamm, Minutensteaks, Bacon, Hähnchenfilet
- Fisch: Thunfisch, Lachs, Zander
- Meeresfrüchte: Garnelen/Shrimps
- Soßen und Dips: Knoblauch, Cocktail, Feigen-Senf-Dip
- frische Kräuter: Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch zum Garnieren und Würzen
- Mais
- Paprika
- Frühlingszwiebeln
- Zucchini
- Champignons oder andere Pilze wie Steinpilze
- Spätzle
- Guter Wein (z.B. Merlot)
- Brot: z.B. Baguette, Ciabatta
- und was man sonst noch gerne mag

Käse

Den Käse rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit er nicht zu kalt ist und gut schmilzt. „Das ist wie bei gutem Wein, der muss ja auch atmen“, sagt Nadia Komvos mit einem Lächeln.

GÄNSEBRUST MIT BRIE UND PREISELBEEREN

ZUTATEN

- 1 Gänsebrustfilet mit Haut
- Salz
- 1 TL fermentierter Kampott-Pfeffer (alternativ bunter Pfeffer)
- 2 EL Öl
- 100 g Brie
- 100 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

ZUBEREITUNG

Die Gänsebrust kalt abspülen und trocken tupfen. Fett und Sehnen entfernen, die Haut rautenförmig einschneiden. Filet mit Salz einreiben.

Backofen auf 220° Grad (Umluft 200°) vorheizen. Öl in einer ofenfesten Pfanne auf dem Herd erhitzen. Filet darin auf der Hautseite ca. 5 Minuten anbraten. Wenden und weitere 2 bis 3 Minuten braten. Filet im heißen Ofen (Mitte) ca. 8 Minuten weitergaren.

Aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Brie in dünne Scheiben schneiden. Die Gänsebrust in knapp 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Inzwischen das Raclettegerät vorheizen. Je 1 bis 2 Scheiben Gänsebrust in ein Pfünnchen legen. 1 TL Preiselbeeren und eine Scheibe Käse darauflegen und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend mit dem Kampott-Pfeffer garnieren.



Süßes für die Kleinen

Für Kinder darf es auch etwas Süßes sein: Waffelteig gelingt auch hervorragend im Raclette-Pfünnchen. Frisches Obst darüber schneiden, mit Smarties, Schokostreusel oder Kokosraspeln garnieren –fertig! 13



APPLE-CRUMBLE-PFÄNNCHEN MIT ZIMT

Beim Raclette sollte man auch an den Nachtisch denken! Dieser Crumble passt perfekt in die Winterzeit und kann nach Belieben mit anderen Obstsorten ergänzt oder getauscht werden.



ZUTATEN

gedünstete, in Spalten geschnittene Äpfel
gehackte Nüsse (z.B. Hasel- oder Walnüsse)
Zimt zum Bestreuen
150 g Mehl
100 g Zucker
75 g weiche Butter
½ Pk. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Für die Streusel: Mehl, Zucker und die weiche Butter mit dem Handrührgerät kneten, bis daraus Streusel werden.
Die Äpfel waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Äpfel mit etwas Wasser kurz andünsten.
Raclette-Pfännchen einfetten und mit den gedünsteten Äpfeln und Nüssen befüllen.

Etwa 1 bis 2 EL Streusel darüber geben und mit Zimt nach Belieben bestreuen, anschließend unter dem Grill backen, bis die Streusel goldbraun sind.
Dazu schmecken eine Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne.



FEIGEN-SENF-DIP MIT WALNUSS

Der perfekte Dip zum Raclette in der kalten Jahreszeit.

ZUTATEN

- 100 g Frischkäse Doppelrahm
- 100 g Schmand
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe
- 2 getrocknete Feigen
- 50 g gehackte Walnüsse
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Chiliflocken (nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

Den Frischkäse mit dem Schmand, dem Senf und dem Honig zu einer glatten Creme verrühren. Die getrockneten Feigen sowie den Knoblauch sehr fein würfeln und zu der Frischkäsecreme geben. Die gehackten Walnüsse unterheben. Mit dem Salz sowie Chiliflocken würzen und nochmals gut umrühren. Hierzu schmecken ein frisches Baguette oder Ciabatta.



Quark & Joghurt
Saure Sahne, Schmand,
& Creme Fraiche, ...

alles zum Verfeinern von
Kuchen, Speisen
& mehr!

Ziel: EDEKA,
REWE, COMBI,
& Co

GENIAL

is(s)t REGIONAL !

