

Raclette mit überbackenen Crevetten

Im Racletteofen werden auch raffinierte Pizzas in Miniformat gebacken

Raclette ist nicht nur ein Stück Käse, den man zum Schmelzen bringt und mit einem «Härdöpfel» isst – nein, Raclette ist viel mehr! In den kleinen Pfännchen kann gebacken, getoastet, gratiniert und je nach Lust und Laune auch gedünstet werden.

MARIO HEEB

Im kleinen Pfännchen geschmolzener Käse, gewürzt mit einer Prise frischem Pfeffer, mal ehrlich, gibt es was besseres? Doch nicht nur Käse bruzelt im Pfännchen vor sich hin, ebenso gut lassen sich Kartoffeln, Gemüse, Pilze, zartes Fleisch oder Obst «verarbeiten». Selbst raffinierte Pizzas in Miniformat gelingen; hier übernimmt das Pfännchen die Funktion des Backblechs. Guten Appetit mit den 3 verschiedenen, ultimativen Raclette-Menues:

Schweinsfilet Mozzarelline

Zutaten: 100 g Schweinefilet, 80 g Mozzarelline (kleine Mozzarellakugeln), 1 Tomate, 1 Dose Sardellenfilets, Oregano, Meersalz und Pfeffer.

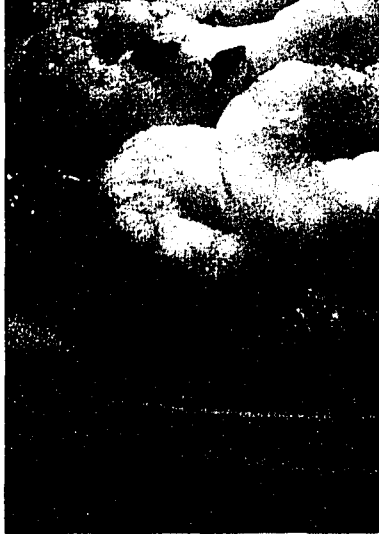
Vorbereitung: Das Filet in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch zwischen zwei Klarsichtfolien flach klopfen. Die Mozzarelline in Scheiben schneiden. Bei der Tomate den Stielansatz kreisförmig herausschneiden, in Scheiben schneiden. Die Filets abtropfen lassen und einrollen oder hacken.

Am Tisch: In jedes Pfännchen eine Fleischscheibe legen, darauf die Mozzarelline verteilen. Mit je einer Tomatenscheibe und Sardellen belegen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Unter dem Grill backen.

Überbackene Crevetten

Zutaten: 1 kleiner roter Gemüsepaprika/Peperoni, 1 Bund Dill, 150 g Krevetten/Garnelen, wenig Zitronensaft, Meersalz, Pfeffer, 200 g Vacherin Mont d'Or.

Vorbereitung: Den Gemüsepaprika halbieren, den Stielansatz und



die Kerne entfernen, in kleine Würfelchen schneiden. Den Dill fein hacken.

Am Tisch: Die Krevetten und den Gemüsepaprika in die Pfännchen verteilen. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Unter dem Grill kurz dünsten. Die Pfännchen herausziehen, je zwei EL Vacherin Mont d'Or über die Krevetten verteilen, würzen und mit Dill bestreuen. Unter den Grill schieben und den Käse schmelzen lassen.

Kartoffel-Kürbis-Gratin

Zutaten: 6 gekochte Raclettekartoffeln in der Schale, 1 kleine Zwiebel, 1 Bund Schnittlauch, 100 g Kürbisfleisch, 100 g milder Tilsiterkäse, Meersalz und Pfeffer.

Vorbereitung: Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Den Schnittlauch fein schneiden. Das Kürbisfleisch und den Käse mit der Röstiraffel raspeln.

Am Tisch: Zuerst die Kartoffeln, dann den Kürbis, den Käse und die Zwiebeln in die Pfännchen verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter dem Grill überbacken. Mit Schnittlauch bestreuen.

Weitere kulinarische Köstlichkeiten finden Sie im Buch «Raclettes, Fondues, Grilladen» von Beatrice Aepli, das für 19 Franken im Midena-Verlag erschienen ist.

