

# RACLETTE



# & FONDUE

... und ganz viel  
Leckeres dazu

G|U

# Inhalt

## Service



### Seite 06

Ein kleiner Überblick:  
Wie gelingt Raclette garantiert, welchen Käse sollten man unbedingt probieren und welchen Topf brauche ich für welches Fondue?

## Raclette



### Seite 16

Entspannt brutzeln – ob Vacherin mit Honigzwiebeln, Kürbis-Radicchio-Pfännchen oder orientalische Hackküchlein, Raclette kann so viel mehr als Kartoffel mit Käse.

# Dips, Brot & Co.



## Seite 56

Gar nicht spießig: Heißes Fett, cremiger Käse oder doch lieber würziger Fond? Fondue ist auf alle Fälle immer ein geselliger Genuss!



## Seite 98

Ganz feine Begleiter – denn ohne ist's nur halb so schön. Knuspriges Brot, frische Salate und würzige Dips dürfen keinesfalls fehlen.

**Rezeptregister** 154

**Kleine Mengenlehre** 158

**Impressum** 160

*Gut zu wissen: Fondue*

# Kleine Pfännchen – großer Genuss

Raclette – das garantiert auch für den Gastgeber einen entspannten Abend. Kein stundenlanges Vorbereiten, kein erneuter Stress bei der Vorbereitung weiterer Gänge! Einfach nur gemütlich mit den Gästen am Tisch sitzen. Und jeden sein Pfännchen ganz nach persönlichem Geschmack und Appetit füllen lassen. Einfacher geht's nicht!

Wer kann schon geschmolzenem Käse widerstehen? Für ein rundum unbeschwertes Vergnügen sollten Sie einige Vorbereitungen treffen: Vor dem ersten Gebrauch das Raclettegerät reinigen: Waschen Sie Pfännchen und Abdeckplatte ab. Trocknen Sie alles gründlich. Nun Pfännchen und Platte stark erhitzen. Dabei kann je nach Gerät leichter Rauch entstehen. Lassen Sie das Gerät dann vollständig auskühlen und reinigen Sie es daraufhin noch einmal. Ohne diese Vorbehandlung könnte das Essen später einen leicht chemischen Geschmack annehmen.



Bereiten Sie die Zutaten rechtzeitig vor! Das sorgt für einen entspannten Abend ohne Stressattacken. Viele Dips und klein geschnippeltes Gemüse überstehen eine Wartezeit bei Zimmertemperatur ohne Qualitätsverlust. Empfindliche Produkte wie Fisch nach der Vorbereitung mit Folie abdecken und im Kühlschrank aufbewahren. Auch Käse können Sie vorbereiten. Allerdings: Muss er lange bei Zimmertemperatur stehen, fängt er an zu schwitzen. So bleibt er appetitlich: Schneiden Sie den Käse je nach Sorte und Rezept in Scheiben oder reiben Sie ihn. Dann mit Folie abdecken und im Kühlschrank ruhen lassen. 15 Min. vor der Verwendung wieder herausholen. So kann er langsam Zimmertemperatur annehmen.



Packen Sie die Pfännchen nicht randvoll! Die Zutaten brauchen dann sehr lange, bis sie gar sind, und garen häufig auch nicht gleichmäßig. Deshalb besser kleine Portionen in die Pfännchen füllen. Am besten schaffen Sie sich zusätzliche Exemplare an. Dann können Sie und Ihre Gäste jeweils ein Pfännchen bestücken, während das andere unter dem Grill fein brutzelt. Beilagen, z. B. Kartoffeln, können Sie gut in feuerfesten Schüsseln auf der Grillplatte warm halten. Heizen Sie so auch die Esteller vor – die kleinen Pfannenportionen kühlen sonst darauf schnell ab.



Zu den meisten Racletterzepten passt ein trockener Weißwein. Auch ein Bier ist nie verkehrt. Haben Sie Ihre Freunde zu einem geselligen Abend eingeladen? Dann lohnt es sich bei dem reduzierten Kochaufwand, den Getränken einen größeren Stellenwert einzuräumen. Bunte Cocktails sind dann genau das Richtige!

Entspannt



brutzeln



## Raclette

Ob als gemütliches, aber besonderes Essen für zwei oder ganz unkompliziert für viele: Raclette macht Spaß und schmeckt einfach immer. Alle Zutaten lassen sich toll vorbereiten und am Tisch heißt es nur noch: Pfännchen los! Entspannter geht's kaum. Mit unseren neuen Rezeptideen schmeckt der heiße Käse gleich noch mal so gut. Wie wär's zur Abwechslung mit Pfeffer-Apfel zum Käse, mit überbackenem Curryhähnchen oder mit marinierten Garnelen von der Grillplatte? Überzeugt? Dann lassen wir den Käse schmelzen!



*So schmeckt's auch:*

1 rote Paprikaschote waschen, halbieren, putzen, entkernen und würfeln. 200 g Mais aus der Dose abtropfen lassen. 200 g Hähnchenbrustfilet in kleine Streifen schneiden. Mit 1 EL Speisestärke vermengen und mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten, bis das Fleisch von allen Seiten schön gebräunt ist. Salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Paprikawürfel in die Pfanne geben und 3–4 Min. anbraten. Mit dem Mais und dem Hähnchenfleisch in einer Schüssel vermengen. Je 1 TL edelsüßes Paprikapulver und 1 TL gemahlene Kreuzkümmel, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 EL Zitronensaft und 1 TL Honig dazugeben. Alles gut verrühren, dann mit dem Frischkäse in Tortillastücke einrollen und mit Cheddar überbacken.

# Mini-Enchiladas

Für 4 Personen

Vorbereitung: ca. 30 Min.

Pro Portion ca. 715 kcal

 *vegetarisch*

2 Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
5 Stängel glatte Petersilie  
1 Glas weiße Bohnen  
(Abtropfgewicht: 240 g)  
2 EL Olivenöl  
2 EL Weinessig  
2 EL edelsüßes Paprikapulver  
1 TL Cayennepfeffer  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
Salz | Pfeffer  
8 Weizen-Tortillas  
(20 cm Ø; Fertigprodukt)  
150 g Frischkäse  
300 g Cheddar

**1** Die Tomaten waschen und halbieren. Kerne und Stielansätze entfernen. Tomaten klein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Bohnen abtropfen lassen. Petersilie, Knoblauch, Tomaten und Bohnen vermengen. Olivenöl, Essig und die Gewürze hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und ca. 15 Min. durchziehen lassen.

**2** Die Tortillas dritteln. Je 1 TL Frischkäse in die Mitte setzen, 1 gehäuften EL Bohnenmasse daraufsetzen. Die spitze Ecke über die Masse klappen und die Tortillas seitlich einrollen. Cheddar in 24 Scheibchen schneiden.

**3** Das Raclettegerät vorheizen. Enchiladas in die Pfännchen legen und 6–7 Min. backen. Mit dem Cheddar belegen und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

# Lachsspieße mit Ingwerbutter

**Für 4 Personen**

**Zubereitung: 35 Min.**

**Marinieren: 30 Min.**

**Pro Portion ca. 605 kcal**

\* *mit Fisch*

1 Stück Ingwer (2 cm lang)  
½ Bio-Zitrone (Schale und Saft)  
½ Bund Schnittlauch  
100 g weiche Butter  
Salz | Pfeffer  
250 g kleine Champignons  
600 g Lachsfilet (ohne Haut)  
4 EL Olivenöl  
1 TL flüssiger Honig  
½ TL Chilipulver

**Außerdem:**

10 Holz- oder Metallspieße

**1** Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale fein abreiben. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Alles mit der Butter verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

**2** Die Pilze mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, die Stielenden abschneiden. Das Lachsfilet mit den Fingern abtasten und eventuell vorhandene Gräten mit einer Küchenpinzette herausziehen. Das Filet 2 cm groß würfeln.

**3** Die Zitronenhälfte auspressen und den Saft mit Öl, Honig, Chilipulver und Salz verrühren. Die Hälfte davon mit den Pilzen, den Rest mit dem Lachs mischen. Beides abgedeckt mindestens 30 Min. bei Raumtemperatur ziehen lassen.

**4** Die Pilze und den Lachs abwechselnd auf die Holz- oder Metallspieße stecken. Die Spieße auf der heißen Grillplatte ca. 12 Min. braten, bis Pilze und Lachs gar und schön gebräunt sind. Mit der Ingwerbutter servieren.

Dazu passt  
Spitzkohlsalat  
(s. S. 134).





## *Heißer Tipp:*

---

Die Brühe nach dem Fonduegenuss keinesfalls weggießen. Weil darin so viel Gemüse und Fleisch gegart wurde, enthält sie jede Menge Nährstoffe und geschmacksgebende Inhaltsstoffe. Geben Sie am nächsten Tag nach Lust und Laune noch etwas Sahne und gegarte Suppennudeln dazu – und fertig ist eine leckere Vorsuppe.

# Fleischfondue mit Tomatenbrühe

**Für 4 Personen**

**Zubereitung: 40 Min.**

**Pro Portion ca. 465 kcal**

➤ *mit Fleisch*

250 g grüner Spargel  
Salz  
100 g Zuckerschoten  
250 g Cocktailtomaten  
300 g Rinderfilet  
300 g Kalbsschnitzel  
1 kleiner dünner Zucchini  
300 g Parmaschinken

**Für die Brühe:**

1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
2 EL Öl  
400 ml Rinderfond  
2 Dosen stückige Tomaten (800 g)  
je 3 Zweige Oregano und Thymian  
2 EL geriebener Parmesan  
1 TL abgeriebene Schale von  
1 Bio-Zitrone

**1** Den Spargel waschen, putzen, im unteren Drittel schälen und in kochendem Salzwasser in ca. 8 Min. bissfest garen. Herausnehmen und in gabelgerechte Stücke schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen und im Spargelwasser in ca. 5 Min. bissfest garen. Die Cocktailtomaten waschen.

**2** Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen, putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Je 1 Scheibe Schinken um 1 Zucchinoscheibe wickeln. Gemüse und Fleisch auf Servierplatten anrichten.

**3** Knoblauch und Zwiebel schälen, beides fein würfeln. Öl in den Fonduepfopf geben und auf dem Herd erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin glasig dünsten. Brühe mit stückigen Tomaten, Oregano und Thymian dazugeben, aufkochen und ca. 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

**4** Die Kräuter entfernen. Den Parmesan einrühren und mit Zitronenschale würzen. Den Topf mit der Brühe auf das Rechaud stellen und die Fonduezutaten darin garen.



*für laue Abende*

# Scharfes Lammfondue

**Für 4 Personen**

**Zubereitung: 20 Min.**

**Marinieren: 4 Std.**

**Pro Portion ca. 455 kcal**

## *mit Fleisch*

800g Lammlachs  
2 Knoblauchzehen  
2 EL flüssiger Honig  
6 EL hoch erhitzbares Olivenöl  
2 EL Ras el Hanout  
½ TL Chilipulver  
2 EL Zitronensaft  
1 Bio-Orange | Pfeffer  
1 l Fett oder Öl für den  
Fonduetopf

**1** Das Lammfleisch in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Mit Honig, Öl, Ras el Hanout, Chilipulver, Zitronensaft, Orangenschale und reichlich Pfeffer gründlich verrühren. Fleisch damit mischen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. marinieren.

**2** Das Fleisch nochmals durchrühren. Je ein Stück auf eine Fonduegabel stecken und im heißen Fett garen.



Dazu passt  
Barbecuesauce  
(s. S. 118).

Lagerfeuer-Feeling

# Ranch-Rindfleischfondue

Für 4 Personen

Zubereitung: 20 Min.

Marinieren: 4 Std.

Pro Portion ca. 315 kcal

➤ mit Fleisch

1 kg Rinderfilet  
3 Knoblauchzehen  
½ Bund Koriandergrün  
1 EL bunte Pfefferkörner  
2 TL gemahlener Kreuzkümmel  
2 EL getrockneter Oregano  
6 EL hoch erhitzbares neutrales Öl  
Fett oder Öl für den Fonduetopf

1 Das Fleisch in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.

2 Knoblauch, Koriander und Pfeffer mit Kreuzkümmel, Oregano und Öl verrühren und mit dem Fleisch mischen. Das Fleisch zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. marinieren.

3 Zum Genießen ein Fleischstück auf eine Fonduegabel stecken und im heißen Fett garen.



*Passt zu  
Pizza-Fondue  
(s. S. 97).*

# Parmesan-Walnuss-Zopf

Für 6 Personen

Zubereitung: ca. 30 Min.

Ruhen: ca. 1 Std. 10 Min.

Backen: 45 Min.

Pro Portion ca. 680 kcal

 *vegetarisch*

280 ml Milch  
1 EL Zucker  
70 g Butter  
100 g Parmesan  
600 g Mehl  
1 Pck. Trockenhefe  
3 TL getrockneter Salbei  
Salz  
150 g Walnuskerne

**1** Die Milch mit dem Zucker erhitzen, Butter darin schmelzen lassen und vom Herd ziehen. Den Parmesan reiben und mit Mehl, Hefe, Salbei und 1 TL Salz vermengen. Die Milchemischung dazugießen und alles 5–10 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Walnüsse grob hacken und unterkneten. Den Teig 10 Min. ruhen lassen.

**2** Dann den Teig in 3 gleich große Portionen teilen. Aus den Portionen jeweils ca. 45 cm lange Rollen formen. Die Teigrollen miteinander verflechten. Endstücke unter den entstandenen Zopf klappen. Backpapier auf einen Rost legen. Den Zopf darauflegen und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

**3** Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein halbes Glas Wasser mit Schwung in den Ofen gießen. Den Zopf im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren und den Zopf weitere 25–30 Min. backen, bis er schön gebräunt und gar ist.



*Passt zu  
Lammfilet mit  
Feta (s. S. 41).*

*Karibik pur*

# Tomaten-Ananas-Salsa

**Für 4 Portionen**

**Zubereitung: ca. 15 Min.**

**Ziehen: 20 Min.**

**Pro Portion ca. 75 kcal**

 *vegetarisch*

1 kleine rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1–2 rote Chilischoten  
½ Bund Koriander  
1 EL neutrales Öl  
1 EL Limettensaft  
1–2 TL Agavendicksaft | Salz  
200 g Ananasfruchtfleisch  
2 Tomaten

**1** Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

**2** Zwiebel, Knoblauch, Chili und Koriander in einer Schüssel mit Öl, Limettensaft und 1 TL Agavendicksaft verrühren. Mit Salz würzen und 10 Min. ziehen lassen.

**3** Das Ananasfruchtfleisch klein würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen, dabei den Stielansatz entfernen. Tomatenhälften klein würfeln, mit der Ananas zur Marinade geben, gut durchrühren und alles 10 Min. ziehen lassen. Salsa mit Agavendicksaft und Salz abschmecken.



*frischer Mix*

# Grapefruit-Granatapfel-Salsa

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 20 Min.

Pro Portion ca. 130 kcal

 *vegetarisch*

1 rosa Grapefruit  
1 Knoblauchzehe  
1–2 rote Chilischoten  
2 Stängel Minze  
4 Frühlingszwiebeln  
1 Granatapfel  
1 EL Limettensaft  
1 TL Agavendicksaft  
2 EL neutrales Öl | Salz  
je 1 TL eingelegter grüner Pfeffer  
(Glas) + 2 EL Sud

**1** Die Grapefruit filetieren und die Filets etwas klein zupfen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen, dabei die weißen Scheidewände entfernen. 60 g Granatapfelkerne abwiegen, den Rest anderweitig verwenden (z. B. als Müsli- oder Salattopping).

**2** Grapefruit in einer Schüssel mit den anderen vorbereiteten Zutaten und den Granatapfelkernen vermischen. Limettensaft, Agavendicksaft, Öl, Salz, eingelegte Pfefferkörner und den Pfeffersud dazugeben. Alles gut verrühren und 10 Min. ziehen lassen. Nochmals mit Salz abschmecken und sofort servieren.



## *Heißer Tipp:*

---

Dieser Salat macht sich besonders gut zum klassischen Käsefondue (s. S. 88), zum Knusperkäse-Fondue (s. S. 81) oder zum Bier-Käse-Fondue (s. S. 91) – die Bitterstoffe des Chicorées und die süßen Äpfel sind die ideale Ergänzung zum cremigen Käse.

# Selleriesalat in Chicorée-Schiffchen

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 1 Std.

Marinieren: 40 Min.

Pro Portion ca. 190 kcal

 *vegetarisch*

400 g Knollensellerie  
5 EL Apfelessig  
2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)  
100 g junger Gouda  
1 Bund Schnittlauch  
60 g Salatmayonnaise  
100 g Joghurt  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 TL Honig  
Salz | Pfeffer  
1–2 Stauden Chicorée  
2 EL gehobelte Haselnüsse

**1** Sellerie waschen, putzen und in kochendem Wasser ca. 45 Min. zugedeckt bei kleiner Hitze garen. Dann kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen, schälen, in sehr feine Streifen schneiden. Mit Essig mischen, 30 Min. durchziehen lassen.

**2** Äpfel waschen, 1 Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln. Käse entrinden, fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Für das Dressing Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft, Senf und Honig verrühren, salzen und pfeffern. Mit Apfel, Käse, Schnittlauch und Sellerie mischen, nochmals 10 Min. durchziehen lassen.

**3** Chicorée zerpfücken, waschen und trocken schleudern. Zwei Blätter in feine Streifen schneiden, unter den Selleriesalat mischen. Den Salat nochmals abschmecken, auf die restlichen Chicoréeblätter verteilen. Restlichen Apfel vierteln und ohne Kerngehäuse in schmale Spalten schneiden. Den Salat damit garnieren, Nüsse darüberstreuen und servieren.

# Das Schönste



# am Winter?

## Die Raclette- und Fondue-Zeit ist da!

Darum kommen hier die besten Rezepte für alles, was sich am Tisch garen und braten lässt: von klassisch bis kreativ, von Fleisch bis Fisch, von veggie bis vegan. Und weil das Drumherum mindestens ebenso wichtig ist, gibt es nicht nur ein dickes Extra-Kapitel mit Dips, Salaten und Co., sondern zusätzlich den Service, dass sich bei jedem Fondue- und Raclette-Rezept gleich das passende Dazu findet. Damit die Harmonie nicht nur um den, sondern auch auf dem Tisch stimmt!



WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-9569-2



€ 19,99 [D]

www.gu.de