

# SUESSES- FEINSCHMECKER-RACLETTE

## DIE VIELFALT III

Das Grundrezept finden Sie unter Raclette „Der Klassiker“

Spargel-Raclette:

Rinderfilet in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Weisswein mit etwas Olivenöl, Salz, geriebener Knoblauchzehe und Pfeffer verrühren. Mit Tabasco und Zucker kräftig abschmecken. Marinade über das Filet geben und über Nacht ziehen lassen. Geräucherter Schinken und mariniertes Fleisch auf Platte anrichten. Crevetten mit grob gehacktem Ei vermischen, gehackte Kresse unterziehen. Mit Zitronensaft, Worcester-Sauce, Salz/Pfeffer abschmecken. Spargel mit Pellkartoffeln servieren. Zutaten portionsweise in die Pfännchen, Raclettekäse drüber – fertig!

Bananen-Ananas-Raclette:

Bananenstücke mit Zitronensaft beträufeln. 4 EL Zucker mit 4 EL Kokosflocken mischen. Bananen darin wälzen. Ananasstückchen mit Orangelikör beträufeln und 2-3 EL Zucker mit Vanillezucker mischen und darüber streuen. Haselnüsse mit Zimt mischen und ebenfalls über die Ananas geben. Alles kurz goldgelb in der Pfanne braten. Preiselbeeren mit Weinbrand verrühren. Obst in die Pfännchen geben und mit Weinbrand-Preiselbeeren betreuen. Käse darauf legen und schmelzen lassen.

Feinschmecker-Raclette:

Kartoffeln schälen, Scheibchen schneiden und in eine feuerfeste Form schichten, mit Zwiebelringen und gewürfeltem Speck bestreuen. Bei 200°C 10-15 min. backen. Mit Weisswein ablöschen und mit Fleischbrühe angießen und die Sahne darüber gießen. Mit Salz/Pfeffer und Muskat bestreuen. Weitere 10-15 min. garen. Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Spargelspitzen kurz blanchieren und abschmecken. Kasseler, roher Schinken und geräucherter Lachs auf Platte anrichten. Essiggurken, Senfgurken, Silberzwiebeln geschnitten in Schälchen geben. Je nach Lust und Laune die Zutaten ins Pfännchen geben und mit Käse überbacken.

Wir wünschen guten Appetit!

