Raclette mal ganz international

Zu Silvester ist Raclette ja immer eine sichere Bank, viele werden satt, jeder kann in seinem Tempo essen, jeder sich das ins Pfännchen packen, was er mag. Außerdem kann man das Raclettegerät am Abend immer wieder anwerfen, wenn noch einer Hunger hat. Und extrem gesellig ist es auch, dazu kann man alles wunderbar vorbereiten und gemeinsam mit den Gästen dann nur noch genießen, statt in der Küche zu stehen und ein ganzes Dinner auf den Tisch zu zaubern. Das wunderbare Buch „Je ne Raclette rien“ (auch ein wunderbarer Titel) von Maria Panzer (EMF, 15 Euro) zeigt wirklich raffinierte Varianten abseits vom Schweizer Klassiker mit Kartoffel, Gürkchen und Silberzwiebel. Diese Rezepte stammen aus dem kleinen Leckereien-Machwerk, und beschäftigen sich alle mit Gerichten aus verschiedenen Ländern, die Maria Panzer gekonnt in ein Pfännchen gepresst hat. Da machen Ihre Gäste sicher Augen und als Vorsatz können die sich schon mal vornehmen, diese Kreativität im nächsten Jahr zu Silvester zu toppen.



Mexico: Nacho-Jalapeño-Pfännchen

Zutaten

150 g	Cheddar
1	Avocado
150 g	bunte Kirschtomaten
330 g	Jalapeño-Scheiben (Glas, Füllgewicht)
50 g	Nachos
Etwas	Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Cheddar mit einer Küchenreibe fein reiben und in ein Schälchen füllen.
- Die Avocado halbieren, den Kern auslösen, schälen und in schmale Spalten zerteilen.
- Kirschtomaten waschen und klein schneiden. Jalapeños abtropfen lassen.
- Jeweils 4 bis 5 Nachos, einige Tomatenscheiben, ein paar Avocadospalten und 1 bis 2 Jalapeños in ein Pfännchen legen. Mit Cheddar bestreuen und unter dem heißen Raclette-Grill etwa 3 Minuten überbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Italien: Gnocchi-Caprese

Zutaten

400 g	Gnocchi (fertig)
1 EL	Olivenöl
250 g	Kirschtomaten
3 EL	Aceto Balsamico
Etwas	Salz, Pfeffer
150 g	Mini-Mozzarella

- Gnocchi (Fertigprodukt) nach Packungsanleitung etwa 2 Minuten mit 1 EL Öl in einer Pfanne anbraten.
- Kirschtomaten waschen, trocknen und vierteln, mit dem Essig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mini-Mozzarellas halbieren.
- Je 4 bis 5 Gnocchi und ein paar Tomatenstücke in ein Pfännchen geben. Mit ein paar Mozzarella-Hälften toppen und ca. 5 Minuten unter dem heißen Raclette-Grill erwärmen.

Fotos: EMF/Maria Panzer, iStockphoto/Getty Shutterstock, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Naher Osten: Korianderkartoffeln mit Granatapfel

Zutaten

600 g	kleine, dünnschalige Kartoffeln (z. B. Drillinge)
1/2	Bund Koriandergrün
3 EL	Olivenöl
1	Granatapfel
200 g	Raclette-Käse
Etwas	Salz, Pfeffer

- In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Kartoffeln waschen, 15 bis 20 Minuten garen, bis sie sich einfach einstechen lassen. Abschrecken und auskühlen lassen. Abhängig von der Kartoffelgröße halbieren oder vierteln.
- Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zusammen mit Olivenöl unter die Kartoffeln mischen. Granatapfel halbieren. Die aufgeschnittene Seite auf die offene Handinnenseite legen, diese über eine Schüssel in der Spüle halten. Mit einem Löffel auf den Granatapfel schlagen und dadurch die Kerne auslösen.
- Kartoffel-Mix mit Granatapfelkernen in ein Pfännchen geben und mit Raclette-Käse belegen. Dann 3 Minuten unter dem heißen Grill backen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Griechenland: Moussaka

Zutaten

400 g	Kartoffeln (festkochend)
Etwas	Salz und Pfeffer
Je 1	Zwiebel und Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
200 g	Hackfleisch (gemischt)
1/2	Bund Petersilie
1	Aubergine und 2 Tomaten
150 ml	passierte Tomaten
1/2 TL	Paprikapulver edelsüß
200 g	Raclette-Käse

- In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Kartoffeln waschen und 20 bis 25 Minuten im Wasser garen. Abschrecken, pellen und auskühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Hackfleisch hinzugeben, krümelig braten. Abkühlen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und untermischen.
- Aubergine waschen, quer in Scheiben schneiden. Mit 1 TL grobem Salz vermischen, 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend abspülen, abtrocknen, portionsweise im restlichen Öl anbraten.
- Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- In jedes Pfännchen 2 Kartoffelscheiben, etwas Hack, 1 Auberginenscheibe und 1 bis 2 Tomatenscheiben legen. Tomatensauce darauf verteilen, mit Raclette-Käse 4 Minuten überbacken.