

---

## **Der Vorkoster: Raclette-Käse: Zum Dahinschmelzen gut?**

### **Rezepte von Björn Freitag**

Feines Traubenconfit mit Camembert.....	2
Eingelegte Birnen mit frischem Birnensenf und Blauschimmelkäse .....	4
Gebackener Lauch mit kleinen Frikadellen und Raclette-Käse .....	6
Gebratener Blumenkohl mit Miso-Sesam-Marinade und Raclette-Käse.....	8
Spitzkohl mit Kümmelvinaigrette und Raclette-Käse.....	10

## Feines Traubenconfit mit Camembert

Rezept von Björn Freitag

Aus der Kombination von fruchtigen Trauben, frischem Johannisbeeressig und einer feinen Zwiebelnote lässt sich mit nur wenigen Zutaten ein köstliches Confit zaubern. Gepaart mit einem aromatischen Camembert hat man im Handumdrehen ein harmonisches Raclette-Pfännchen.



### Zutaten für 4 Personen:

- 300 ml roter Traubensaft
- 4 Schalotten
- Rapsöl zum Dünsten
- 1 Rispe rote, kernlose Trauben
- 1 Schuss Johannisbeeressig
- 400 g Camembert

### Zubereitung:

- Traubensaft in einem Topf erhitzen und für ca. 30 Minuten einkochen lassen.

- Schalotten schälen, der Länge nach halbieren, in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit etwas Rapsöl andünsten.
- Trauben waschen, halbieren, zu den Schalotten in den Topf geben, mit dem Traubensaft ablöschen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- Alles mit dem Pürierstab einmal pürieren, mit einem Schuss Johannisbeeressig abschmecken und falls nötig weiter einkochen lassen, bis ein dickflüssiges Confit entsteht.
- Camembert im Pfännchen schmelzen und mit dem Confit anrichten.

## Eingelegte Birnen mit frischem Birnensenf und Blauschimmelkäse

Rezept von Björn Freitag

Süße eingelegte Birnen und ein fruchtiger Birnensenf mit einem Hauch Schärfe ergänzen wunderbar den kräftigen Geschmack von Blauschimmelkäse, passen aber auch ausgezeichnet zu unterschiedlichsten Raclette-Kombinationen.



### Zutaten für 4 Personen:

- 6 kleine Birnen
- Rapsöl zum Dünsten
- 1 Glas eingelegte Birnen
- 2 TL Senfpulver
- 400 g Blauschimmelkäse

### Zubereitung:

- Birnen schälen, der Länge nach vierteln und entkernen.
- In einem Topf etwas Rapsöl erhitzen und die Birnen mit etwas Flüssigkeit der Birnen aus dem Glas einkochen.
- Senfpulver zu den Birnen geben und verrühren und weiter einkochen lassen.

- Sobald die Birnen weichgekocht sind zu einem feinen Birnensenf pürieren.
- Gemeinsam mit Blauschimmelkäse und eingelegten Birnen servieren.

## Gebackener Lauch mit kleinen Frikadellen und Raclette-Käse

Rezepte von Björn Freitag

Lauch, Hackfleisch und Käse sind eine bewährte Kombi! Der zarte Lauch gart im eigenen Saft, parallel werden kleine Frikadellen vorbereitet. Beides lässt sich im Pfünnchen oder auf der Grillplatte eines Raclette Geräts aufwärmen und passt fabelhaft zu Raclettekäse.



### Zutaten für 4 Personen:

#### Gebackener Lauch:

- 1 Stange Lauch
- Pfeffer
- 400 g Raclettekäse

#### Kleine Frikadellen:

- 2 Brötchen vom Vortag
- 500 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Senf

- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- 200 g Panko (japanisches Paniermehl)
- Rapsöl zum Braten

**Zubereitung:**Gebackener Lauch:

- Den Ofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
- Lauch der Länge nach aufschneiden und auswaschen.
- Lauch in Backpapier einwickeln und für ca. 75 Minuten im Ofen garen.
- Lauch aus dem Ofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen, das Backpapier entfernen und den Lauch in Stücke schneiden, sodass er ins Raclette Pfännchen passt.
- Mit Pfeffer würzen.
- Mit Raclette-Käse im Pfännchen gratinieren.
- Kleine Frikadellen:
  - Brötchen in vier Teile zerteilen und für ca. 5 Minuten in Milch einweichen lassen.
  - Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
  - Zwiebeln mit Hack, Senf, Salz, den eingeweichten Brötchen und der Milch, Pfeffer, dem Ei und 2 Esslöffeln Panko zu einer Masse zusammenkneten.
  - Mit feuchten Händen kleine Frikadellen formen. So bleibt die Hackfleischmasse nicht an den Händen kleben.
  - Wenn die Masse zu feucht ist, etwas mehr Panko hinzugeben.
  - Die fertigen Frikadellen in Panko wenden.
  - Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten durchbraten.

## Gebratener Blumenkohl mit Miso-Sesam-Marinade und Raclette-Käse

Rezept von Björn Freitag

**Mit Röstaromen und asiatischer Note bereichert dieser gebratene Blumenkohl jedes Raclette. Schmeckt klassisch mit Raclettekäse, lässt sich aber auch gut mit anderen Käsen kombinieren.**



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Blumenkohl
- Rapsöl zum Braten
- 1 - 2 EL helle Miso Paste
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Reisessig
- 1 Schuss Wasser
- 1 EL Sesam
- 1 EL Panko (japanisches Paniermehl)
- Pfeffer

- 400 g Raclettekäse

**Zubereitung:**

- Blätter vom Blumenkohl entfernen.
- Ca. 3 cm dicke Scheiben vom Blumenkohl abschneiden.
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Blumenkohl bei mittlerer Hitze darin anbraten nach ca. 10 Minuten wenden.
- In einer Schüssel Miso mit geröstetem Sesamöl, Reisessig und etwas Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren.
- In einer Pfanne ohne Öl Sesam mit Panko bei gelegentlichem Durchmischen kurz anrösten, bis eine leichte Bräunung zu sehen ist.
- Den Blumenkohl mehrfach beim Braten mit der Glasur bestreichen, etwas Pfeffer darüber mahlen und mit dem gerösteten Sesam und Panko bestreuen.
- In mundgerechte Stücke schneiden, die ins Raclette-Pfännchen passen und mit Raclettekäse gratinieren.

## Spitzkohl mit Kümmelvinaigrette und Raclette-Käse

Rezept von Björn Freitag

**Kurz angebraten, mit einer würzigen Kümmelvinaigrette mariniert und im Ofen gegart, bleibt der Spitzkohl herrlich saftig. Er ergänzt den deftigen Raclettekäse ganz wunderbar.**



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Spitzkohl
- Rapsöl zum Braten
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 Schuss Wasser
- 1 Schuss Johannisbeeressig
- 1 Schuss Birnensaft
- 2 Prisen Salz
- 1 Schuss Rapsöl für die Vinaigrette
- 1 Prise Kümmel, ganz
- 400 g Raclettekäse

**Zubereitung:**

- Ofen auf 190 °C Umluft vorheizen
- Spitzkohl halbieren und den Strunk entfernen.
- Etwas Rapsöl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und den Spitzkohl für ungefähr 10 Minuten mit der Schnittfläche nach unten darin anbraten.
- Gemahlene Kümmel, Wasser, Johannisbeeressig, Birnensaft, Salz, Rapsöl und ganzen Kümmel zu einer Vinaigrette zusammenrühren.
- Spitzkohl in der Pfanne wenden und die angebratene Schnittfläche mit der Vinaigrette übergießen.
- Pfanne mit dem Spitzkohl in den Ofen geben und für 25 Minuten fertigkochen.
- Den Spitzkohl aus dem Ofen nehmen und mit dem Sud in der Pfanne erneut übergießen.
- In mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Raclette-Käse im Raclette-Grill gratinieren.