

Für Mutige: vier exotische Raclette-Variationen.



Raclette ist wie so vieles in seiner klassischen Form eigentlich kaum zu übertreffen. Aber zwischendurch mal ein Pfännchen aus dem Ofen holen, das so ganz anders und richtig abenteuerlich schmeckt, ist echt ein Erlebnis!

«RIGUGEGL» (Raclette isch guet und git e gueti Luune). Leckerer Käse, dazu ein Fläschchen Schweizer Weisswein, gute Gesellschaft und ein paar feine Beilagen. Im Winter gibt es kaum ein gemütlicheres Zusammenkommen als ein Raclette- oder Fondueabend unter Freunden.

Als das Raclette vor rund 400 Jahren von Sennen in den Walliser Bergen erfunden wurde, hätten sie wohl nicht im Traum daran gedacht, dass es von Ziegenkäse- über Trüffel- bis Paprika-Raclette einmal so ziemlich alle Variationen geben würde, die man sich ausdenken kann.

Vielleicht drehen sie sich jetzt im Grabe um, wenn sie mitbekommen, was für abenteuerliche Kombinationen wir uns ausgedacht haben. Aber hey, man soll schliesslich immer mal wieder Neues ausprobieren und neugierig sein, oder? Diese vier Raclettes haben die demokratische Abstimmung unter Freunden gewonnen: Der Favorit des Abends war tatsächlich die Variante mit Mostbröckli und Rucola.

Welche schrägen Kombis liebst du beim Raclette? Oder bist du ein Traditionssesser? Sag uns deine Meinung auf [Facebook](#).

[Denner](#)

Tomaten-Mozzarella-Raclette:

- 200 g Mozzarella
- 60 g Cherrytomaten
- Frischer Basilikum
- Frischer Oregano

Gorgonzola-Wintermelone-Raclette:

- 120 g Mascarpone-Gorgonzola oder Ziegenkäse
- Frischer Thymian
- Flüssiger Honig
- 100 g Wintermelone, in feine Scheiben geschnitten

Pilz-Rahm-Raclette:

- 4 Scheiben Raclettekäse (ca. 130 g)
- 4 grosse Steinpilze (oder je nach Geschmack), in feine Streifen oder Würfel geschnitten
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL Schnittlauch, gehackt

Mostbröckli-Rucola-Raclette:

- 4 Scheiben Raclettekäse (man kann auch fertigen Chnobli-Raclettekäse nehmen, dann kann man den frischen Knoblauch weglassen)
- ¼ Knoblauchzehe, gerieben
- 20 g Mostbröckli
- Frischer Rucola

1. Gilt für alle vier Variationen: Käse ins Pfännchen legen, die Zutaten dazugeben (Achtung: Die Zutaten nicht zu hoch auftürmen, sonst verbrennen sie, bevor der Käse schön geschmolzen ist).
2. Den Inhalt der Pfännchen zu den Kartoffeln und zu den Beilagen auf den Teller schaben und geniessen.