



Raclette

neue Ideen für leckere Pfännchen

Süßkartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl und Salz vermengen und auf die Grillfläche des Raclette-Gerätes legen. Die Süßkartoffelscheiben etwa 5 Minuten je Seite auf dem Grill garen. Zwischendurch wenden.

Schnitzfleisch vom Schwein in dünne Streifen schneiden und die grüne Spitzpaprika ebenfalls in Streifen schneiden. Dann das Fleisch unten ins Pfännchen legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und die Paprikastreifen darüber legen. Eine Kirschtomate vierteln und ebenfalls darauf verteilen. Jetzt noch etwas Fetakäse zerpflücken und darüber streuen. Dann kann das Pfännchen unter den Grill des Raclette-Geräts.

Die Pimientos mit Salz, Olivenöl und einem Spritzer Zitrone marinieren. Die marinierten Pimientos in ein Pfännchen geben und unter dem Grill garen.

Ein Pfännchen mit Garnelen füllen, mit etwas Öl beträufeln und ebenfalls unter den Grill geben.

Gepfefferte und gesalzene Kräuterseitlinge kommen in ein weiteres Pfännchen. Mit Raclette-Käse belegen und ab unter den Grill.

Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden. Kurz andrücken, etwas salzen und einen Tropfen Olivenöl darauf geben. Salz und Olivenöl von beiden Seiten in das Fleisch einreiben, etwas pfeffern, noch einmal andrücken und dann auf dem Raclette-Grill braten. Ab und an wenden.

Die Avocado aus der Schale lösen, in Spalten schneiden und auf den Grill geben. Von beiden Seiten angrillen, bis ein Streifenmuster zu sehen ist.

Das Lammhackfleisch mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Kreuzkümmel kräftig würzen. Die passierten Tomaten mit gehackter Chilischote, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 1 - 2 Esslöffel von der Soße in ein Pfännchen geben und aus dem Lammhack kleine Bällchen formen. 2 - 3 Bällchen in das Pfännchen mit der Soße geben und unter den Grill schieben. Zwischendurch die Hackbällchen einmal wenden oder mit Soße beträufeln.

Die Austern vorsichtig am Schließmuskel öffnen, etwas in der Schale anlösen und auf ein Salzbett im Raclette-Pfännchen setzen. So kippt die Auster nicht um. Nun die Auster mit in Streifen geschnittenem Raclettekäse belegen und mit einem Spritzer Limettensaft würzen. Dann kann auch dieses Edelpfännchen unter den Grill.

Zuletzt fehlt nur noch der Klassiker: Etwas Raclettekäse in ein



Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Schnitzfleisch vom Schwein
200 g	Lammhackfleisch
300 g	Rinderfilet(s)
8 Scheibe/n	Bacon
8	Garnele(n)
1	Spitzpaprika, grün
200 g	Pimientos de Padrón
1	Chilischote(n)
150 g	Kirschtomate(n)
600 g	Süßkartoffel(n)
100 g	Kräuterseitling(e) oder 4 große
1	Avocado(s)
4	Austern
200 g	Tomaten, passierte, aus der Dose
1	Zitrone(n)
2	Limette(n)
400 g	Raclettekäse
n. B.	Pellkartoffel(n)
120 g	Feta-Käse
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Zucker
	Kreuzkümmel
	Petersilie

Rezept von: Chefkoch-Video

Pfännchen geben, unter dem Grill erwärmen und mit Pellkartoffeln genießen.

Tipp: Auf der Stein- oder Grillplatte kann man zusätzlich auch Bacon knusprig braten und zu den Pfännchen genießen.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad normal

—

Anzeige

—