

Raclette, der geschmolzene Genuss

Raclette ist das ideale Gericht, um etwas Gemütlichkeit in die kalten und regnerischen Novemberabende zu bringen.

Raclette steht in der Käse-Hitparade der Schweizer weit oben. Rund neun Tonnen des geschmolzenen Käse werden pro Jahr verspiesen, nur Mozzarella und Gruyère sind noch beliebter. War früher Raclette hauptsächlich ein Essen für die Feiertage und spezielle Anlässe, so wurden in den letzten Jahren auch immer mehr abgepackte Einzelscheiben verkauft: Ein Zeichen dafür, dass Raclette auch öfters im Alltag und in kleinem Rahmen verspiesen wird.

Zwei Zubereitungsarten

Nach uralter, hauptsächlich im Wallis bekannter Art, wird ein halber Käselaib vor einem Feuer erhitzt und der so geschmolzene Käse mit einem Messer abgeschabt. Der Käse schmilzt durch das Feuer nicht nur, sondern wird auch geräuchert, was ihm einen einzigartigen Geschmack verleiht. Von dieser Zubereitungsart hat Raclette übrigens auch seinen Namen, «racler» bedeutet auf französisch soviel wie «schaben».

Die zweite Methode, bei der einzelne Käsescheiben in einem Racletteofen erhitzt werden, ist um einiges einfacher und wohl auch deshalb – zumindest ausserhalb des Wallis – beliebter. Ausserdem sind bei dieser Zubereitungsart der Fantasie keine Grenzen gesetzt und der Käse kann zusammen mit Gurken, Silberzwiebeln, Speck und vielen weiteren Zutaten im Pfännchen geschmolzen werden.

Tipp der Woche

Für den elektrischen Racletteofen eignet sich vor allem Raclettekäse aus pasteurisierter Milch. Rohmilch-Raclette verliert bei dieser Zubereitungsart relativ viel Fett und kann dadurch seinen charakteristischen Geschmack verlieren.

Raclette kann aber nicht nur als Hauptgericht, sondern auch zum Überbacken von Gratins, als Gemüse-Füllung oder als Toast-Auflage verwendet werden.

Neu auch als AOC

Neben der Art der Zubereitung gibt es zwischen dem Wallis und dem Rest der Schweiz noch einen weiteren Raclette-Graben: So wird Walliser Raclette ausschliesslich aus Rohmilch hergestellt, während beim Raclette Suisse auf pasteurisierte Milch zurückgegriffen wird.

Der Walliser Milchverband versuchte in einem jahrelangen Rechtsstreit den Begriff Raclette ausschliesslich für Käse aus dem Wallis zu reservieren, unterlag aber vor Bundesgericht. Eine geschützte Ursprungsbezeichnung erhielten die Walliser trotzdem: Seit diesem Herbst ist «Raclette du Valais AOC» erhältlich.

■ lid, Jonas Ingold, 13. Dezember 2010

Kartoffelraclette

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln; 4 Salbeiblätter; Bratbutter oder Bratcrème; 150 g Raclettekäse; 1,5 dl Vollrahm; Salz; Pfeffer; Muskatnuss; Salbeiblätter zum Garnieren

Kartoffeln kochen, etwas auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Salbei in Streifen schneiden. Kartoffeln und Salbei in heisser Bratbutter unter häufigem Wenden 10 Minuten braten, dabei Kartoffeln etwas zerstampfen. Raclettekäse in Scheiben schneiden, gut unter die Kartoffeln mischen und schmelzen lassen. Rahm dazugiessen und einkochen, würzen. Boden leicht braun werden lassen. Mit Salbei garnieren. Dazu passt Apfel- oder Birnenkompott.

Quelle: www.swissmilk.ch/rezepte