

# Schweiz

---

- Graubünden von seiner schönsten Seite -

## Das Raclette I, eine kurze Info

### **Zubereitung:**

Was ist Raclette?! Hierzu sagt uns der Duden, Fremdwörterbuch: schweizerisches Gericht, bei dem man Raclette(käse) an einem offenen Feuer schmelzen lässt und die weich gewordene Masse nach und nach auf einen Teller abstreift. Meyers Lexikon: Schweizer. Gericht aus geschmolzenem Käse, Pellkartoffeln, Perlzwiebeln und Salzgurken. Ob 'die' oder 'das'?! Beide sind erlaubt!

Viele Geschichten gibt es um die Entstehung dieser Urform des Käsefondues. Ob ein Walliser Bergbauer seinen Käselaib am brennenden Kamin liegenlassen hat und dieser zu schmelzen begann, oder ob das Dach eines Vorratsraumes abbrannte, in welchem sich Käse befand, dies wird wohl in der Geschichte verborgen bleiben.

Die älteste Beschreibung einer Art Raclette ist vom Walliser Arzt Gaspard Ambueel - genannt Collinus - und ist 1574 in "Vallesiae Descriptio" vom Theolog Josias Simmler erwähnt worden. Raclette ist heute ein typisches Gesellschaftessen. Früher hat man das Raclette an einem offenen Feuer gemacht, heute gibt es Racletteöfen.

Racletteöfen: bei diesem Ofen handelt es sich um ein Gerät, in das ein halbiertes Käselaib von etwa 2.5 kg gestellt werden kann. Durch eine nach oben und unten verstellbare Schiene lässt sich die Schnittfläche je nach Bedarf näher oder weiter an die oben angebrachten Grillstäbe schieben. Beheizt wird dieser Ofen entweder durch elektrische Hitze oder durch Holzkohle. Mit Hilfe eines Messers oder eines Spatels - eben die Raclette - lässt sich der geschmolzene Käse abschaben. Der Käse wird dann leicht gepfeffert - nach Geschmack auch mit Muskat - und über Pellkartoffeln gegeben. Die Beilagen sind Hartwurst, Bündner Fleisch, roher oder gekochter Schinken, Perlzwiebeln und natürlich Bauernbrot. Und schon fertig ist das traditionelle Raclette. Oh ja... natürlich... Fondant dazu trinken! Aber nicht zuviel, sonst...

### **Zubereitung:**

Es geht schnell, kostet wenig und ist urgemütlich: Raclette, das typische Bündner Käsegericht, kann aber noch mehr. Wir zeigen Ihnen, wie es in neuen gluschtigen Variationen auf den Tisch gebracht werden kann und angenehme Abwechslung in den Speisezettel bringt.

Wie gut, dass es Raclette gibt. So konnten die urchigen Walliser Sennen im Val d'Illeiz, im Val de Bagnes und im Goms immer wieder frische Kraefte schöpfen. Denn das karge Dasein auf der Alp setzte den tapferen Berglern hart zu. So hart, dass ihnen die würzige Käsespeise mehr bedeutete als bloß Nahrung: Sie gab ihnen Geselligkeit und Wärme, entweder draußen in den ungastlichen Bergen oder drinnen in der heimeligen Stube. Und so führte der rahmige, kräftig schmeckende Bergkäse sie immer wieder zusammen und ließ sie - schon seit dem 16. Jahrhundert - ihren Znueni gemeinsam am offenen Feuer schmelzen.

Bis zur Jahrhundertwende blieb der Raclettegenuss den Sennen und Bauern vorbehalten, bis das Gericht anlässlich einer Landwirtschaftsausstellung erstmals an eine breitere Öffentlichkeit gelangte. Von da an war sein Siegeszug nicht mehr aufzuhalten. Dazu beigetragen hat wohl auch, dass der zartschmelzende Käse - ob nun das kräftige Walliser Original oder eine der zahlreichen mildereren Nachahmungen aus einem Grossbetrieb der übrigen Schweiz - nicht mehr nur am offenen (Cheminee-

)Feuer zubereitet werden muss, sondern auch bequem in einem der vielen elektrischen Oefelchen schön portioniert und in unzähligen Variationen mitten auf dem Tisch von den Gästen selbst geschmolzen werden kann. Die Tischsitten erlaubt es dabei ausdrücklich, dass man sofort zu essen beginnt, ohne warten zu müssen, bis alle bedient sind, denn heiß und mit bräunlicher Kruste obenauf schmeckt der Käse am allerbesten. Was die Lockerheit eines Racletteanlasses noch unterstreicht und der Runde wie beim Fondue ihre so vielgerühmte Gemütlichkeit verleiht.

In seiner Originalzubereitung am offenen Feuer muss der rahmige vollfette Käse mit dem tiefen Schmelzpunkt nach dem Abschaben der Rinde (ja nicht wegschneiden!) halbiert und mit der Schnittfläche gegen die Glut gehalten werden, bis der Käse zu fließen beginnt.

Das Geschmolzene ergibt jeweils eine Portion, die auf einen heißen Teller abgestrichen und mit den klassischen kleinen Kartoffeln, die auch Raclettekartoffeln genannt werden, Cornichons, Silberzwiebelchen und eventuell Mixed Pickles serviert wird. Für eine vollständige Mahlzeit rechnet man dabei mit rund 200 Gramm Käse und 200 bis 250 Gramm Kartoffeln pro Person. Eine kräftige Prise frischer, grob gemahlener Pfeffer und allenfalls Paprika gehören dazu, und für Liebhaber sollte ein trockener Weißwein nicht fehlen, es könnten aber durchaus auch ein spritziger Rose oder ein kühles helles Bier sein. Wie beim Fondue empfehlen Kenner auch zum Raclette Schwarzttee, weil dieser die Verdauung anregt. Und sollten Reste übrigbleiben, sind diese keineswegs verloren, denn der zarte Käse eignet sich auch hervorragend als Käseschnitten oder Gratis, verleiht Fonduemischungen einen besonderen Schmelz und bereichert - zusammen mit Trockenfleisch, Rohschinken, Tomaten und Cornichons - den Walliser Teller oder die Käseplatte.

## **Bündner Roesti**

### **Zutaten:**

750 g Festkochende Kartoffeln  
Salzwasser  
1 Tl. Kümmel  
100 g Fetter Speck  
Salz  
2 El. Milch

### **Zubereitung:**

Die gewaschenen Kartoffeln in dem mit Kümmel gewürzten Salzwasser als Pellkartoffeln kochen, abgießen, abschrecken und pellen. Über Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag auf einer Reibe mit tropfenförmigen Löchern raffeln. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ganz auslassen. Die Kartoffeln dazugeben, salzen und mit dem Pfannenwender so lange wenden, bis das Fett fast ganz von den Kartoffeln aufgenommen wurde. Die Kartoffeln dann zu einem Kuchen zusammendrücken und so lange braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Die Milch darueber trauefeln und die Roesti mit Hilfe eines Topfdeckels wenden. Dann weiterbraten, bis auch die Unterseite goldbraun ist. Auf einer vorgewärmten Platte heiß servieren.

Roesti passen zu allen kurzgebratenen Fleischgerichten, aber auch zu Wildbraten oder Wildgeflügel.

# Appenzeller Fondue

## **Zutaten:**

1 Knoblauchzehe  
1/2 l herber Weißwein  
300 g Emmentaler Käse; grob geraffelt  
400 g Appenzeller Käse; grob geraffelt  
3 El. Stärkemehl  
2 cl Kirschwasser  
1 kg dunkles Bauernbrot; kross, aber nicht zu dunkel

## **Zubereitung:**

Man kann von dem einen Käse mehr und von dem anderen weniger nehmen. Je höher der Anteil des Appenzellers, desto kräftiger schmeckt die Fondue ;-)

Wein in die Fonduekachel gießen und erwärmen. Knoblauchzehe möglichst fein stoßen. Geraffelten Käse nun nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel zugeben.

Das Stärkemehl im Kirschwasser verrühren und zugeben, sobald der Käsebrei zu kochen beginnt, weiter rühren und noch einmal aufkochen lassen.

Die Fondue auf den Brenner stellen, diesen so regulieren, dass die Käsemasse "lächelt", wie man in der Schweiz sagt, also gerade koecheln.

Das in Würfeln geschnittene Brot nimmt sich jeder auf seinen Teller und zieht es unter Rühren durch die Fondue.

# Caponetti (Graubuenden)

## **Zutaten:**

150 g Mehl  
2 dl Milch  
2 klein. Eier  
1/2 Tl. Salz  
150 g Paniermehl, eher grob  
50 g Butter  
50 g Blattspinat; grob gehackt  
1 Bd. Petersilie; grob gehackt  
1 Bd. Schnittlauch; geschnitten  
150 g Buendner Bergkäse; gerieben

## **Zubereitung:**

Mehl in eine Schüssel sieben, langsam die Milch dazurühren. Dann die Eier und das Salz beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren.

Paniermehl in der Butter goldgelb rösten. Abkühlen lassen. Dann zusammen mit dem Spinat, der Petersilie und dem Schnittlauch zum Teig geben. Eine Stunde ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig auf ein Holzbrett geben oder vom Rand der Schüssel aus mit einem Messer in breiten Streifen in das leicht kochende Wasser schaben. Sobald die Caponetti an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und lagenweise mit dem Käse in einer Schüssel anrichten.

Tipp: will man die Caponetti im Voraus zubereiten, kann man in der Schüssel zusätzlich mit etwas Rahm beträufeln und im Ofen bei 150 GradC warm stellen.

## Tuorta da Nuschs - Engadiner Nusstorte

### **Zutaten:**

300 g Mehl  
150 g Zucker (I)  
200 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz  
300 g Zucker (II)  
300 g Walnusskerne  
200 ml Sahne  
1 El. Bienenhonig  
Butter; fürs Blech

### **Zubereitung:**

In einer großen Rührschüssel Mehl und Zucker mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Butter in Stückchen schneiden und diese ringsum am Rand verteilen. Ei und Salz in die Mitte geben und nun alles von Hand rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zucker (II) in einem Topf unter Rühren hellbraun rösten. Die vorher grob gehackten Nüsse beifügen und 2 Minuten mitrösten. Mit dem Rahm ablöschen. Sobald sich der Zucker ganz aufgelöst hat, den Honig begeben. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

2/3 des Teiges 3 mm dick rund auswallen (am besten auf Backtrennpapier) und ein bebuttertes Backblech (Durchmesser 26 cm) damit belegen; der Teig muss ringsum ca. 1 cm über den Blechrand hinausragen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Den übrigen Teig auf die Größe des Blechs rund auswallen. Den überragenden Teigrand über die Füllung legen, mit Wasser bepinseln und den Teigdeckel drauflegen. Mit einer Gabel den

Rand gut andrücken und die Oberfläche mehrmals einstechen.

Im auf 180GradC vorgeheizten Ofen (untere Hälfte) ca. 50-60 Minuten backen.

## **Kalbsrücken mit Entenleberpastetenfüllung und Champignonkruste**

Kalbsrücken

Schalotten

Entenleberpasete

Champignons

Eigelb

Sahne

Frische Kräuter

Es gibt Tabellen, in denen die erforderlichen Kerntemperaturen verschiedener Fleischsorten aufgeführt sind. Zum Beispiel sind Rinderfilet und Roastbeef zum [Braten](#) bei einer Kerntemperatur von 45° C - 55° C blutig, bei 55° C - 65° C rosafarben und bei 65° C - 75° C durchgebraten.