

# WILDES RACLETTE – RACLETTE MIT WILD

## Wildes Raclette – Raclette mit Wild

Ich liebe Raclette und jetzt, wo es „endlich“ wieder kalt ist, passt es auch wieder zur Jahreszeit. Für mich ist Raclette fast genau so schön wie Tapas – im Rahmen von nur einer Mahlzeit kann man viele Dinge kombinieren und jedes Pfännchen sieht ein bissl anders aus. Außerdem kann man durch die entsprechenden Saucen variieren und dem Ganzen so ein Thema geben. Bei mir ging es diesmal um Raclette mit Wild – Wildschweinsalami, Hirschrückensteak, Hirschschinken... dazu Birne, Mango, Orange, Walnüsse, eine Preiselbeersauce und eine schnelle Bratensauce. Nicht zu vergessen natürlich verschiedenes Gemüse und ein paar Wachteleier.



### Zutaten für 2-3 Personen:

1 Hirschrückensteak (200g)

15 Scheiben Wildschweinsalami

7-8 Scheiben Hirschschinken

1/2 Mango

1/2 Orange

Mais

kleine Datteltomaten

6 Wachteleier

1/2 Zwiebel

1 faustgroßes Stück Blumenkohl

einige Champignons

1 Karotte

1/2 Paprika

1/2 Bund Schnittlauch (oder Petersilie)

1/2 Birne

1 Hand voll Walnüsse

5 große Scheiben Raclettekäse, hier mit Pfeffer (werden halbiert und reichen für 10 Pfännchen)

Wok-Öl / Reisöl

etwas Brot

Für die Preiselbeersauce:

2 EL Preiselbeeren

100g Schmand

Pfeffer & Salz

Für die Bratensauce:

200 ml Wildfond

1/2 Zwiebel

1 Zweig Rosmarin

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

60-70 ml Rotwein

1 TL Schmand

1/2 TL Saucenbinder

Zubereitung:

Zubereitung müsste hier eigentlich Vorbereitung oder Schnipperei genannt werden... ich schneide die Mango in Würfel, die Orange und die Birne in Scheiben. Salami und Schinken werden auf dem Teller fächerförmig ausgelegt, das Hirschsteak wird in Daumen dicken Scheiben aufgeschnitten. Das Steak wird kurz bevor es auf den Tisch kommt mit Pfeffer & Salz gewürzt.



Den Mais auf einem Teller platzieren, die Tomatchen halbieren, die Zwiebel in feine Ringe schneiden, die Wachteleier in einem kleinen Schälchen dazustellen. Der Blumenkohl wird in größere Stücke zerpfückt und 4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchiert. Abgießen und kurz kalt abschrecken. Wer keinen Blumenkohl mag könnte auch Brokkoli nehmen... oder keins von beidem.



Paprika und Karotte schneide ich in Stifte, die Pilze in Scheiben und den Schnittlauch in feine Röllchen.

Der Käse wird mit der dünn aufgeschnittenen Birne und den Nüssen auf einem Teller angerichtet. Der Pfeffer-Raclettekäse passt super zum Raclette mit Wild.





Weiter geht es mit den Saucen. Für den Preiselbeer-Dip mixe ich die Preiselbeeren mit Schmand und schmecke das Ganze mit Pfeffer und Salz ab. Dazu hat später wunderbar ein Pfännchen mit Hirschschinken, Birne, Nüssen, Pilzen und Käse gepasst, aber auch das auf dem Grill gebratene Hirschsteak.

Für die schnelle Bratensauce schwitze ich die fein gewürfelte Zwiebel und den fein gehackten Rosmarin in etwas Öl an. Mit dem Wildfond ablöschen und den Rotwein dazu geben. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren, mit Pfeffer und Salz würzen und mit ein wenig Saucenbinder abbinden. Von der Hitze nehmen und den Schmand einrühren.



Zu diesem Raclette passt ein guter Rotwein. Außerdem solltet ihr euch für Raclette immer genug Zeit einplanen. Ich finde außerdem, dass jeder 2 Pfännchen haben sollte. Um mit den heißen Pfännchen besser hantieren zu können stelle ich außerdem für jeden einen extra Teller dazu auf dem die Pfännchen abgestellt werden können. Wie viel jeder isst hängt eindeutig davon ab wie lange ihr euch Zeit nehmt. Bei uns sind es 4 Pfännchen pro Person plus etwas Fleisch vom Grill, Brot und die Wachtelspiegeleier.

Ich habe diesmal das Fleisch auf dem Grill mit etwas Reisöl gebraten. Durch den hohen Siedepunkt hatten wir absolut keine Rauchentwicklung, was bei Olivenöl regelmäßig passiert ist. Das ist somit mein absoluter Geheimitipp!

Neben dem runden Severin Raclette-Partygrill  haben wir mittlerweile übrigens einen Tefal Raclettegrill  - der ist lang und schmal - so passt er wunderbar mittig auf den Tisch ohne zuviel Platz wegzunehmen. Außerdem lässt sich die glatte Teppan Yaki Grillfläche deutlich besser reinigen als die gewellte.

Hat jeder ein Pfännchen?

