

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 8. Juli 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

## Schweizer Raclette

**1 Stunde/ aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

1/2 Laib Raclettekäse, 1 Baguette, 3 Zwiebeln (geschnitten), 300 g Schinken (in Streifen geschnitten), 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 kleiner Bund Schnittlauch, Öl, 4 Eidotter, 1/16 l Kirschwasser; 8 mittelgroße Erdäpfel (speckigkochende Sorte), 500 g Meersalz; 200 g Champignon (grob gehackt), 200 g Zucchini (kleinwürfelig geschnitten), Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer; 8 dünne Scheiben roher Lachs.

### Zubereitung

Den Raclettekäse in den Racletteofen einspannen und vorsichtig erwärmen. Immer wenn die oberste Schicht eine hellbraune Farbe aufweist, diese mit einer Spachtel vorsichtig abschaben.

Das Baguette in vier 6 cm dicke Stücke schneiden. Mit den Fingern das Teiginnere der Brotscheiben flach drücken (damit Platz für die Fülle vorhanden ist). Zwiebeln mit Schinken und Knoblauch in Öl anrösten.

Die Baguettescheiben in eine hitzefeste Form setzen, mit etwas Kirschwasser beträufeln und die Schinken-Zwiebelmischung einfüllen, jeweils einen Eidotter daraufsetzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in 5 Minuten knusprig backen. Aus dem Rohr nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und mit dem abgeschabten Raclettekäse bedecken.

Das Meersalz in einem hitzefesten Geschirr ca. 1 cm dick aufschichten. Die gewaschenen Erdäpfel auf das Salzbett setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C in ca. 50 Minuten weich garen.

Champignons und Zucchini in Olivenöl scharf anrösten und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die gegarten Erdäpfel in der Mitte leicht einschneiden und auseinanderdrücken, die Champignon-Zucchini-Fülle hineingeben und mit der Lachsscheibe bedecken. Wiederum mit frischem Raclettekäse überziehen und servieren.