

## Raclette-Variation

### Für zwei Personen

#### Für die Brioche-Taler:

2 Scheiben Brioche	20 g Ziegenfrischkäserolle	20 g cremiger Camembert
10 g getr. Cranberries	1 frische Feige	1 Zitrone
5 Walnüsse	2 TL Senf	4 Zweige Thymian
1 TL Blütenhonig	Salz	Pfeffer

#### Für die Ciabatta-Taler:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	3 Scheiben Parmaschinken	10 g Pecorino
1 Kugel Burrata	3 getr. Softtomaten	1 Knoblauchzehe
1 Msp. Räucherpaprika	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Basilikum
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

#### Für das Fladenbrot:

1 libanesisches Fladenbrot	$\frac{1}{2}$ Aubergine	1 Granatapfel
4 getr. Soft-Datteln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL helle Sesamsamen
3 EL griech. Joghurt	2 EL Tahini	10 g milder Fetakäse
4 Zweige Minze	1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. gem. Kreuzkümmel
1 Msp. Pul Biber	1 Msp. gem. Koriandersamen	

Die Briochescheiben in das Raclettepfännchen legen und mit Senf und Honig bestreichen. Die Feigen in Scheiben schneiden und in der Grillpfanne/auf dem Raclettegrill kurz grillen. Mit den getrockneten Cranberries und etwas Thymian auf die bestrichenen Briochescheiben legen.

Walnüsse klein hacken. Camembert und zwei dünne Scheiben Ziegenkäse obenauf platzieren. Mit Walnüssen bestreuen und im Ofen unter der Grillfunktion / unter dem Raclette-Grill gratinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ciabatta-Taler das Brot mit Knoblauch und Olivenöl einreiben und kurz auf dem Grill erhitzen. Mit dem Schinken, den Kräutern und den Softtomaten belegen und mit geriebenem Pecorino und grob gezupftem Burrata abschließen. Unter dem Grill gratinieren. Mit etwas Basilikum und Räucherpaprikapulver garnieren.

Für das Fladenbrot Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und nach circa sieben Minuten das überschüssige Wasser abtupfen. Die Aubergine auf dem Grill circa drei bis fünf Minuten grillen. Das Fladenbrot in kleine Quadrate schneiden und in die Raclettepfännchen legen.

Tahin mit Joghurt, Zimt, klein gehacktem Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriandersamen vermischen und auf das Fladenbrot geben. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen und auf das Brot geben. Die Datteln in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls ins Pfännchen geben. Die Auberginenscheiben darauf platzieren. Feta in dünne Scheiben schneiden und obenauf geben.

Unter dem Grill gratinieren. Die Minze waschen, klein schneiden und mit dem Sesam auf die gratinierten Pfännchen geben.

Die Raclette-Variation auf Tellern anrichten und servieren.

Jenny Höhne am 15. Dezember 2016