

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Walliser Racletteschnitten und Knusperzellen

8 Scheiben Walliser Roggenbrot AOP
1.5 dl Fendant
8 Scheiben Bratspeck
12 Scheiben Walliser Raclette AOP (ca. 600 g)
Paprikapulver
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 mittelgrosse Zwiebeln
1 TL Salz
1 TL Zucker
½ Tasse Mehl
Rapsöl zum Frittieren
Cayennepfeffer

Zutaten Safranbirnen

4 kleine Birnen, geschält, halbiert und entkernt
3 dl Wasser
1.5 dl Weisswein
2 EL Birnel oder Honig
1 TL Zitronensaft
½ TL Safranfäden
½ Vanilleschote

Zubereitung Walliser Racletteschnitten und Knusperzellen

Bratspeck in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und warmstellen. Brotscheiben auf leicht gefettete, ofenfeste Teller legen, mit Weisswein beträufeln und mit Raclettekäse belegen. Im vorgeheizten Ofen (220 Grad, Oberhitze) ca. 10 Minuten überbacken. Zwiebeln schälen, dann in 2 mm dicke Ringe schneiden und in einen Gefrierbeutel geben. Salz und Zucker begeben, verschliessen, gut mischen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl begeben, wieder verschliessen, gut mischen und überschüssiges Mehl abschütteln. Öl in einem Topf auf 160–170 Grad erhitzen und die Zwiebeln im heissen Öl schwimmend ausbacken. Aus dem Öl heben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und mit wenig Cayennepfeffer würzen. Racletteschnitten nach Belieben mit Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit den Knusperzwiebeln, Specktranchen und den eingekochten Safranbirnen servieren.

Zubereitung Safranbirnen

Wasser, Birnel oder Honig, Weisswein, Zitronensaft und die halbe Vanilleschote in einer Pfanne aufkochen. Die Safranfäden und Birnenhälften beifügen und bei kleiner Hitze weichkochen. Birnen aus dem Sud nehmen und das Ganze sirupartig einkochen. Den Sud leicht abkühlen lassen und die Birnen bis zum Servieren im Sirup ziehen lassen.