Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Raclette mit Gemüse und Rinderfilet

Ein Rezept von Raclette mit Gemüse und Rinderfilet, am 08.10.2026

Zutaten

1 kg	1 kg kleine mehligkochende Kartoffeln (z. B. Bintje oder Primura)
150 g	Kirschtomaten
200 g	Brokkoli
1	dünne Lauchstange
250 g	Rinderfilet
	Pfeffer
	Salz
600 g	Raclette-Käse
1	gelbe Paprikaschote
100 g	Möhren
0,5 Bund	je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch
200 g	rohe, aufgetaute TK-Garnelen (ungeschält)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 30 Min. weich kochen.

2. Inzwischen den Käse in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Paprikaschote waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden.

3. Den Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen, die Stiele schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

4. Die Möhren schälen, den Lauch waschen und putzen, beides in sehr feine Scheiben bzw. Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken.

5. Das Filet trocken tupfen und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Die Garnelen waschen, aus der Schale lösen und trocken tupfen.

6. Das Raclettegerät vorheizen. Alle Zutaten in Schälchen auf den Tisch stellen. Die Kartoffeln abgießen und ungeschält zu Tisch bringen. Auf der Abdeckplatte des Raclettegerätes warm halten.

7. Gemüse, Fleisch, Garnelen und Kräuter nach Belieben in die Raclettepfännchen legen, leicht salzen und pfeffern. Mit einer Scheibe Käse belegen. Im Raclettegerät in etwa 10 Min. goldbraun braten.