

Arrangierte Racletteabende – gemeinsam entspannt genießen

Sie werden jedes Jahr vom Neuen geplant, aber meist nicht in die Tat umgesetzt: gesellige, gemütliche und genussvolle Abende zur kalten Jahreszeit. Stattdessen stehen „Geschenkejagen“ und „Weihnachtsfeierhopping“ auf dem Programm.

Ulrike Baumann, die Inhaberin von **Ulrike Baumann's Spezialitäten**, die dienstags ihr umfangreiches Käsesortiment auf dem **Markt am Auerbachplatz** präsentiert, hat ein Angebot entwickelt, das gemeinsamen Genuss ohne stressige Vorbereitungen ermöglicht. Frau Baumann und ihr Team bieten unter dem Motto „Genusslust“ individuell arrangierte Racletteabende an. Und das nicht nur zur Winterzeit, sondern über das ganze Jahr hinweg. Die Fachfrau für exquisiten Geschmack bringt die Vorzüge von Racletteabenden auf den Punkt: „Racletteabende haben den Vorteil, dass man

sich Zeit lassen kann. Dies sorgt für Genusserlebnisse, entspannte Gespräche und Gemütlichkeit. Besonders schön finde ich, dass auch die Kinder daran Freude haben.“

Ab 15 Personen beträgt der Preis pro Person 17,90 Euro zzgl. Mehrwertsteuer. In dem Angebot sind leckerer Raclettekäse, so viel der Kunde mag, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gurken und die Bereitstellung der Gerätschaften enthalten. Wer sich und seine Gäste mit kulinarischen Ergänzungen wie Schinken, Fleisch oder eingelegten Senfrüchten verwöhnen möchte, kann diesen Service zusätzlich in Anspruch nehmen.

Ganz entspannt wird der Abend, wenn der Gastgeber nicht einmal auf- und abräumen, bedienen oder für Getränke und Geschirr sorgen muss. Auch diese Leistungen kann Käse Baumann gern übernehmen. Silvester und Weihnachten sind die einzigen Tage, an denen die Käsespezialistin nicht voll im Einsatz ist. „Aber auch an diesen Feiertagen können bei uns bereits ab vier Personen die Geräte und Köstlichkeiten in Anspruch genommen werden“, versichert Ulrike Baumann und empfiehlt eine telefonische Beratung. ■

www.kaese-baumann.de



Raclettekäse mit Birnen, Rosmarin und Speck

1. Birnen schälen, halbieren, Kerne entfernen. Hälften in Spalten schneiden.
2. Birnenspalten mit Olivenöl, Birnensenf und frisch gehacktem Rosmarin vermischen und in Pfännchen verteilen.
3. Käsescheiben auf die Birnenspalten legen und mit gewürfeltem Speck bestreuen. Im Öfchen schmelzen lassen.

Dazu passen Nussbrot, Bauernbrot, Baguette oder Pellkartoffeln.

Zutaten (4 Personen):

- 3 reife Birnen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tessiner Birnensenf
- Nadeln von 1 Rosmarinzweig
- 350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
- 50 g geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt
- Pfeffer



Winter-Genuss

Mit bestem französischem und schweizer Gourmetraclette, z.B. dem Raclette Trufondor – zartschmelzender Käse mit schwarzem Trüffel.

Wir unterstützen
Slow Food®
Deutschland e.V.



Ulrike Baumann's Spezialitäten
Dienstags auf dem Wochenmarkt am Auerbachplatz
Tel.: 0172 2912052 kaese-baumann.de

Raclettekäse

mit Truthahnschinken, Ananas und Erdnuss-Chilli-Pesto

1. Erdnüsse und Erdnussöl, Chilli und Koriander in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen.
2. Ananas schälen, vierteln, Strunk wegschneiden. Ananasviertel würfeln.
3. Schinkenscheiben mit Käse belegen, gewürfelte Ananas darauf verteilen und im Öfchen schmelzen lassen. Erdnusspesto dazugeben, nach Belieben mit frischem Koriander garnieren.

Dazu passen Bauernbrot oder Baguette.

Zutaten (4 Personen):

- 50 g geröstete und gesalzene Erdnüsse
- 3–4 EL Erdnussöl
- 1 kleine rote Chilischote ohne Kerne
- 2–3 Korianderzweige
- 1 reife Babyananas
- 250 g Truthahnschinken, in dünne Scheiben geschnitten
- 350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten



Zutaten (4 Personen):

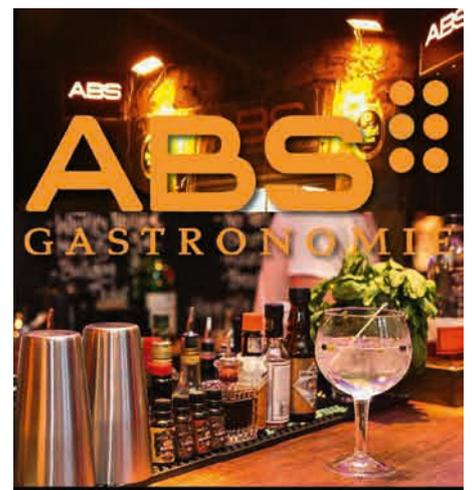
- 2 saftige Orangen
- 250 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL zerbröselte rote Pfefferbeeren
- 1 rote Zwiebel
- 200 g geräucherte Entenbrust, in dünne Scheiben geschnitten
- 350 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

Raclettekäse

mit geräucherter Entenbrust und Orangenfilets

1. Orangen mit einem Messer schälen und filetieren.
2. Orangensaft mit rosa Pfeffer sirupartig einkochen lassen, Orangenfilets mit dem Sirup marinieren.
3. Zwiebel schälen und klein würfeln.
4. Geräucherte Entenbrustscheiben mit marinierten Orangenfilets in Pfännchen verteilen. Käsescheiben darauflegen, gewürfelte Zwiebel darüberstreuen. Im Öfchen schmelzen lassen.

Dazu passen Nussbrot, Bauernbrot oder Baguette.



RESTAURANT //
BAR



CLUB // LIVE MUSIK



EVENT LOCATIONS //
CATERING



GOTTESWEG 135
0221 - 24 000 00
ABS1.DE