

Holzbackofen und Grill

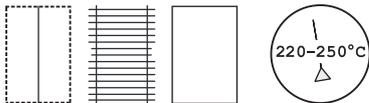
MERKLINGER



Wenn aus Feuer Geschmack wird.

Dein **Silvester-Raclette** aus dem Merklinger

Vorheizen: ca. 30 Minuten
Arbeitszeit: ca. 2 1/2 Stunden



6 bunte Pfännchen-Ideen

•
Schnelle Partybrötchen aus Pizzateig

•
Ofenkartoffeln

•
Ratatouille

•
Schweinefilet im Speckmantel

•
**Rinderfilet, Lachssteak, Garnelen und
Gemüse von der Feuerplatte**

6 bunte Pfännchen-Ideen

Das „Sauguad“-Pfännchen
Schweinefilet im Speckmantel, Birne,
Camembert, Honig

Das „Veggie rules“-Pfännchen
Champignons, Avocado, Kirschtomaten,
Maiskölbchen, Raclettekäse

Das „Lachs-am-Start“-Pfännchen
Lachssteak von der Feuerplatte,
Ratatouille, Zitronen-Knoblauch-Butter,
Rosa Beere, Mozzarella, Meersalzflocken

Das „Lass-mal-krachen“-Pfännchen
Rinderfilet, Garnele und Lauchzwiebeln von
der Feuerplatte, Ofenkartoffeln, Raclettekäse,
Meersalzflocken

Das „Hola-España“-Pfännchen
Chorizo, Paprika von der Feuerplatte,
Ofenkartoffeln, Manchego

Das „Sweet-and-beautiful“-Pfännchen
Amarettini, Mascarpone-Cheesecake,
Amarenakirschen, geröstete Mandeln

Zutaten (für 6 Personen)

Für die Partybrötchen aus Pizzateig (24 Stunden vorher):

1 kg Weizenmehl Type 550
25 g Salz
3 g frische Hefe (Zimmertemperatur)
600–650 ml kaltes Wasser
3 EL Olivenöl + Öl für die Form
2 EL frische Kräuter, gehackt (z.B. Salbei, Rosmarin, Thymian)
1 TL flüssiger Honig

Für die Ofenkartoffeln:

1 kg kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
2 EL Olivenöl
1–2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 TL Kräuter der Provence
Salz

Für das Ratatouille:

1 kleine Aubergine, gewürfelt
1 kleine Zucchini, gewürfelt
1 rote Paprika, gewürfelt
150 g Kirschtomaten, halbiert
1–2 Knoblauchzehen, fein gehackt
100 g schwarze Oliven, in Scheiben
50 g Kapern
2 EL Balsamico
5 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
Frische Kräuter (z.B. Oregano, Rosmarin)

Weitere Zutaten für die Pfännchen

Für das „Sauguad“-Pfännchen (1):

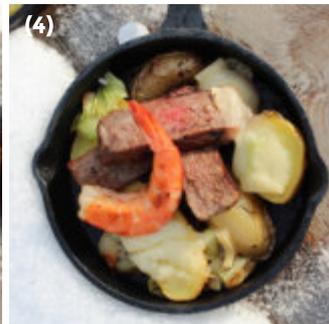
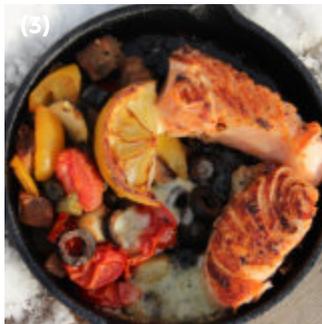
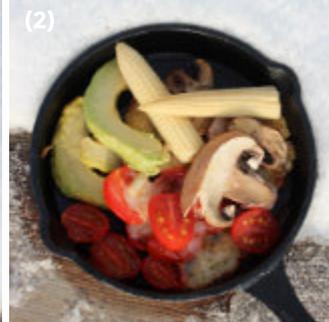
600 g Schweinefilet
2 Schalotten, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 Zweige Rosmarin, fein gehackt
2 EL Olivenöl
8–10 Scheiben Speck
2 Birnen
250 g Camembert
flüssiger Honig
Salz, Pfeffer

Für das „Veggie rules“-Pfännchen (2):

100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
1–2 Avocados
2 EL Zitronensaft
150 g Kirschtomaten
100 g Maiskölbchen
250 g Raclettekäse
Salz, Pfeffer

Für das „Lachs-am-Start“- Pfännchen (3):

600 g Lachssteaks oder Lachsfilet
1 unbehandelte Zitrone
+ 2 EL Zitronensaft



1 EL Olivenöl
1–2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig (nach Belieben)
100–150 g Butter
250 g Mozzarella
Rosa Beeren
Meersalzflöckchen

Für das „Lass-mal-krachen“-Pfännchen (4):

600 g Rinderfilet oder Entrecôte
6 Garnelen
1 Bund Lauchzwiebeln
250 g Raclettekäse
Meersalzflöckchen

Für das „Hola-España“-Pfännchen (5):

150 g Chorizo
2 rote Paprikaschoten
250 g Manchego

Für das „Sweet-and-beautiful“-Pfännchen (6):

450 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Mascarpone
80 g Zucker
3 Eier
Abrieb von einer halben unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
120 g Amarettini
200–250 g Amarenakirschen
Mandeln, gehackt

Außerdem:

Bratöl für die Feuerplatte
12 kleine gusseiserne Pfännchen

Los geht's mit der Zubereitung:

Für die Partybrötchen:

24 Stunden vorher den Pizzateig herstellen:

Dafür Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe darüber bröckeln und darin auflösen. Mehl und Salz dazugeben und mit dem Knetaken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in eine geölte Teigwanne geben und abgedeckt 12-24 Stunden im Kühlschrank (4°C) gehen lassen.

An Silvester:

Wir starten mit den Partybrötchen aus Pizzateig:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1-2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Anschließend 18 Kugeln à 70 g und 10 Kugeln à 35 g schleifen und in eine mit Olivenöl eingepinselte Auflaufform setzen. Bei Raumtemperatur abgedeckt 30-45 Minuten gehen lassen.

In dieser Zeit den Merklinger mit den Schamottsteinen ausstatten und auf ca. 280-300°C einheizen.

Die Form mit den Partybrötchen auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen stellen und ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Olivenöl, Kräuter und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Partybrötchen aus dem Merklinger nehmen und noch heiß mit dem Kräuteröl einpinseln.

Als nächstes dürfen gleichzeitig Ofenkartoffeln, Ratatouille und Schweinefilet in den Merklinger.

Dafür darf die Oberhitze nun auf ca. 220-250°C abfallen.

Für die Ofenkartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und gut abtropfen lassen. Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Salz in einem Schälchen verrühren. Die Kartoffeln in eine Ofenform geben und mit dem Kräuteröl vermischen. Im heißen Merklinger direkt auf den Schamottsteinen ca. 35-40 Minuten garen. Die Kartoffeln währenddessen einmal umdrehen.

Für das Ratatouille:

Alle Zutaten in einem gusseisernen Topf mit Deckel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. (Alternativ kannst du das Ratatouille auch in eine Auflaufform geben und gut mit Alufolie verschließen.) Den Topf auf den Abstandsrost auf die Schamottsteine stellen und das Ratatouille ca. 40-45 Minuten im Merklinger garen.

Für Schweinefilet im Speckmantel für das „Sauguad“-Pfännchen:

Schweinefilet trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Rosmarin, Knoblauch und Schalotten klein hacken, mit dem Olivenöl vermischen und das Filet damit einreiben. Mit den Speckscheiben ummanteln und in eine Auflaufform oder einen Bräter legen. Die Speckscheiben mit Honig einpinseln. Die Form zu dem Ratatouille und den Ofenkartoffeln auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen in den heißen Merklinger stellen und die Filets bis zu einer Kerntemperatur von ca. 60°C (rosa) garen. Das dauert etwa 30 Minuten. Damit der Speck eine schöne Farbe bekommt, nach 20 Minuten Garzeit ein paar Holzscheite nachlegen und die Oberhitze auf ca. 300°C erhöhen. Die Schweinefilets nochmal mit Honig einpinseln und ein paar Minuten Farbe annehmen lassen.

Die ersten Vorbereitungen sind schon geschafft! Jetzt kannst du gemütlich die weiteren Zutaten für deine Pfännchen vorbereiten.

Alle Käsesorten für die Pfännchen auf einem Käsebrett anrichten.





Für das „Sauguad“-Pfännchen:

Birnen waschen, vierteln, Kernhaus heraus-schneiden und die Viertel in Spalten schneiden. Honig für das Topping der Pfännchen bereitstellen.

Für das „Veggie rules“-Pfännchen:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Avocados der Länge nach halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Gleich mit Zitronensaft beträufeln. Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Maiskölbchen bereitstellen.

Für das „Lachs-am-Start“- Pfännchen:

Lachssteaks trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Ein Pfännchen für die Zitronen-Knoblauch-Butter vorbereiten. Eine Zitrone halbieren und die Hälften mit der Schnittstelle nach unten in das Pfännchen legen. Etwas Olivenöl, 1-2 angedrückte Knoblauchzehen und den Rosmarinzweig mit hineingeben und mit der Butter für später bereitstellen.

Das Ratatouille ist ja schon fertig gegart. Jetzt musst du für das Pfännchen nur noch ein paar Rosa Beeren grob mörsern.

Für das „Lass-mal-krachen“-Pfännchen:

Die Steaks mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Lauchzwiebeln waschen und putzen. Die Kartoffeln für das Pfännchen sind ebenfalls bereits gegart.

Für das „Hola-España“-Pfännchen:

Paprika längs halbieren, vierteln, entkernen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Chorizo bereitstellen. Auch für dieses Pfännchen stehen die Ofenkartoffeln schon bereit.



Für das „Sweet-and-beautiful“-Pfännchen:

Frischkäse, Mascarpone, Zucker, Eier, Zitronenabrieb und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebeesen verrühren. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Die Amarettini grob zerbröseln. Amarenakirschen und Mandeln bereitstellen. (Die Mandeln vorher noch in einem Pfännchen rösten.)

Nun ist es an der Zeit die Feuerplatte aufzuheizen.

Diese auf den Schamottsteinen platzieren und den Merklinger nochmal 20-25 Minuten auf ca. 220-250°C aufheizen.

Jetzt dürfen die Gäste kommen und es darf gefeiert werden.

Partybrötchen, Ofenkartoffeln, Ratatouille, Schweinefilet im Speckmantel, Käseplatte und die vorbereiteten Zutaten für die Pfännchen dürfen jetzt auf dem Tisch stehen. Die Meersalzflocken nicht vergessen.

Etwas Bratöl auf der Feuerplatte verteilen und los geht`s mit der Feuershow.

Auf der heißen Platte wird nun vor den Gästen folgendes gebrutzelt:

- Lachssteaks
(ca. 4 Minuten pro Seite)
- Entrecôte oder Rinderfilet
(Kerntemperatur nach Geschmack)
- Garnelen (ca. 1 Minute pro Seite)
- Lauchzwiebeln (im Ganzen)
- Paprikaviertel

Wenn du magst, kannst du zum Aromatisieren auch noch frische Kräuterzweige wie Rosmarin oder Thymian mit auf die Feuerplatte legen.

Parallel kommt jetzt das vorbereitete Pfännchen für die Zitronen-Knoblauch-Butter direkt auf die Schamottsteine, bis die Schnittstellen der Zitronenhälften Farbe angenommen haben. Die Butter dazugeben, schmelzen und mit Salz abschmecken.

Ran an die Pfännchen! Der Raclette-Spaß rund um den Merklinger kann beginnen.

Jeder Gast bekommt ein Pfännchen und kann dieses, nach den „Pfännchen-Ideen“ (siehe Seite 1), beliebig füllen. Bei ca. 220-250°C Oberhitze kommen die Gusspfännchen zum Gratinieren direkt auf die Schamottsteine, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Nach Bedarf immer wieder einmal 1-2 Holz-scheite nachlegen.

Zu guuter Letzt...

Für das Dessert wartet im Kühlschrank noch die Mascarpone-Cheesecake-Mischung auf ihren Einsatz.

Jeder Gast bekommt ein frisches Pfännchen. Zuerst kommen die Amarettini-Brösel hinein. Dann noch je 2 Esslöffel von der Mascarpone-Cheesecake-Mischung. Jetzt wird das Ganze im Merklinger gebacken. Als Topping verfeinern die Amarenkirschen und die gerösteten Mandeln dein Pfännchen und machen es zu einem süßen Raclette-Traum.

