



Datum: 5. August 2008 Kochender: Ruedi Suter	Garten-Chochete in Nürensdorf
Datteln im Speckmantel mit Kartoffeldip	
Ruedi's Paëlla	
Grill-Bananen mit Grand Marnier	



Kochrezept von Ruedi Suter

Zutaten für 4 Personen	Datteln im Speckmantel mit Kartoffeldip
• 2 kleine Kartoffeln • 2-3 Knoblauchzehen • 5 EL Olivenöl • 2 EL Zitronensaft • 5 EL Gemüsebouillon • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 15 Scheiben Frühstückspeck • 30 Datteln, getrocknet	Für den Kartoffeldip Kartoffeln mit Schale ca. 20 Min. garen. Knoblauch schälen, zerdrücken. Kartoffeln abschütten, schälen, zerdrücken. Mit Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft und der Gemüsebouillon verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Datteln Frühstückspeck der Länge nach halbieren. Datteln mit jeweils einer Speckhälfte umwickeln und in einer Pfanne ohne Fett rundherum anbraten. Jeweils einen Zahnstocher in die umwickelten Datteln stecken und mit Kartoffeldip, garniert mit wenig gehacktem Peterli anrichten.
Zutaten für 6 Personen	Ruedi's Paëlla
• 8 EL Olivenöl • 200 gr Kaninchen • 500 gr Pouletfleisch • 200 gr Schweinshals od. Brustspitz • 200 gr rohe Schweinsbratwurst • 150 gr Truthahnvoressen od. Schweinshals • 50 gr Speck, feingewürfelt • 150 gr grüne Bohnen TK, leicht weichgekocht • 1 rote Peperoni • 1 grosse Zwiebel • wenig Salz • 600 gr runder Reis • 1.8 L Rindsbouillon 1,5 stark • 150 gr Tomaten • Safran oder Paëlla-Farbstoff • 200 gr Erbsen, TK • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 18 Riesencrevetten, roh • 15 Neuseeland-Muscheln, TK • ¼ gedämpfte rote Peperoni • 1 Zitrone	Olivenöl in Paëllapfanne geben und heiss werden lassen. Die in kleine Stücke zerlegten Fleischstücke der Reihe nach darin anbraten. Speck und Bohnen dazugeben und mitbrutzeln. Peperoni fein würfeln, Zwiebel fein hacken und mitbraten. Den Reis dazugeben und leicht anziehen lassen, danach mit Bouillon ablöschen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Tomaten enthäuten, entkernen und grob gewürfelt dazugeben. Das Safran beigeben und gut mischen, danach Erbsen dazugeben. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Riesencrevetten mit wenig Olivenöl rosafarbig braten. Die Muscheln in Pfanne mit wenig Wasser oder Weisswein kurz dämpfen. Die gedämpfte Peperoni in feine Streifen geschnitten, über Paëlla verteilen. Zitrone in 6 Schnitze schneiden und mit den Meeresfrüchten dekorativ auf der Paëlla verteilen.
Zutaten für 4 Personen	Grill-Bananen mit Grand Marnier
• 4 Bananen • 4 feuerfeste Teller • Grand Marnier (wenn möglich mit gelber Etikette)	Die Bananen bei schwacher Grill-Glut rundum schwarz (heiss) grillieren. Auf jedem Teller eine Banane und auf der Innenseite der Krümmung nach ca. 1 cm über die Länge hinaus aufschneiden, so dass die obere Hälfte der Schale aufgeklappt werden kann. Jede Banane mit Grand Marnier übergiessen und sofort anzünden. So lange der Alkohol brennt, Grand Marnier mit kleinem Löffel über die Banane giessen und sobald die Flamme erloschen ist, geniessen. Hinweis: Für Kinder statt Grand Marnier, mit etwas Zucker überstreuen