



Datum: 4. August 2009
Kochender: Ruedi Suter

Chochspass
in
Ruedi's Garten

Dörrtomatenmousse
auf Crackers



Knobli-Crevetten
mit Baguette



Marinierter Schweinshals
vom Grill
Kalter Zucchini-Gratin
Gebratene Bauernkartoffeln



FrISChe Ananas
vom Grill





Chochete von Ruedi Suter vom 4. August 2009

Zutaten für 4 Personen	Dörrtomatenmousse auf Crackers
• 12 in Öl eingelegte Dörrtomaten • 1 dl Rahm ((1) • 2 EL Portwein • 1 Blatt Gelatine • 1 1/2 dl Rahm (2) • Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle • ca. 20 Apéro-Crackers • 1 Bund Schnittlauch	Die Tomaten gut abtropfen lassen und im Cutter oder von Hand fein hacken. In eine kleine Pfanne geben. Rahm (1) und Portwein dazugeben und alles 5 Minuten leise kochen lassen. Gleichzeitig die Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Die Tomaten absieben, dabei den Tomatenrahm auffangen. Die Tomaten sehr gut auspressen, sie werden nicht mehr gebraucht (Siehe Tipp). Die Gelatine abtropfen lassen und im noch warmen Tomatenrahm auflösen. Den Tomatenrahm kühl stellen, bis er dem Rand entlang zu gelieren beginnt. Den Rahm (2) steif schlagen und sorgfältig unter den Tomatenrahm ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren die Tomatensauce in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Crackers spritzen. Vom Schnittlauch etwa 3 cm lange Spitzen abschneiden und je 1 Spitze in die Tomatenmousse stecken. Tipp: Die ausgekochten Dörrtomaten können einer Tomatensauce beigefügt werden oder ergeben zusammen mit Bouillon und Rahm eine köstliche Sauce zu Pasta.

Zutaten für 4 Personen	Knobli-Crevetten
• 350-450g grosse, rohe Crevetten, geschält bis auf den Schwanz • 2 rote Chilischoten • 5 EL Olivenöl • 3 Knoblauchzehen, zerdrückt • etwas Salz, Pfeffer aus d. Mühle • 1 Baguette	Die Chilis längs halbieren, entkernen und in feine Streife schneiden.. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Crevetten, Chilis und Knobli in die Pfanne geben und bei grosser Hitze etwa 3 Minuten unter Rühren braten, bis die Crevetten rosarot sind. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren. Eventuell in der Pfanne. Dazu Baguette servieren.

Zutaten für 4 Personen	Marinierter Schweinshals vom Grill Kalter Zucchini-Gratin Gebratene Bauernkartoffeln
• 1 Kg Schweinshals <u>Marinade</u> • 3 durchgepresste Knoblauchzehen • 3 EL Oel (evtl. Sesamöl) • 1½ EL Sojasauce • 1 gute Prise Cayenne-Pfeffer • Salz <u>Gratin</u> • 900 g mittlere Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten • Salz, Pfeffer • 2 Bund Basilikum, in Streifen geschnitten • 100 g Tilsiter, gerieben • 100 g Appenzeller, gerieben • Butter für die Form • 4 dl Doppelrahm • Salz, Pfeffer aus der Mühle <u>Kartoffeln</u> • 800 g Kartoffeln, festkochend • Olivenöl • Salz	<u>Fleisch</u> Alle Marinade-Zutaten gut mischen und damit das Fleisch einreiben. Über Nacht im Kühlschrank marinieren. Vor dem Grillieren die Marinade abstreifen und den Braten leicht salzen. Während ca. 1 – 1½ Stunden (Kerntemperatur: 85°) am Grillspieß drehen lassen. Vor dem Aufschneiden ca. 10 Min. in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. <u>Gratin</u> Die Zucchini-scheiben würzen, mit dem Basilikum und dem Käse sorgfältig mischen und in eine ausgebutterte Gratinform füllen. Den gewürzten Doppelrahm darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen (200°) 50-60 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. <u>Kartoffeln</u> Kartoffeln knapp weich kochen. In 6-8 Schnitze schneiden. In Öl langsam braten. Vor dem Servieren leicht salzen.

Zutaten für 4 Personen	Ananas vom Grill
• 1 Ananas • 4 TL flüssiger Honig • 1 EL Kirsch • schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Ananas vierteln und Störzen herauschneiden. Von vorne der Schale entlang bis nicht ganz zu den Blättern schneiden; Fruchtfleisch darf nicht gelöst sein. Honig und Kirsch gut mischen und die Oberfläche der Ananasviertel damit bestreichen. Bei schwacher Glut mit dem Fruchtfleisch nach unten auf dem Grill schön bräunen. Vor dem Servieren evtl. mit dem restlichen Honig-/Kirschgemisch beträufeln. Wenig schwarzer Pfeffer über die Ananas drehen.