



Noch mehr

Pfälzer TAPAS

Gina Greifenstein

© Leinpfad Verlag
Frühjahr 2018

Alle Rechte, auch diejenigen der Übersetzung, vorbehalten.

Kein Teil dieses Buches darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne die schriftliche Genehmigung des Leinpfad Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Umschlag: Ursula S. Kosa, Ingelheim
Layout: Leinpfad Verlag, Ingelheim

Fotos: S. 92: Gina Greifenstein; alle anderen Fotos stammen von David Hall, Nidderau/Windecken
Druck: wolf print, Ingelheim

Leinpfad Verlag, Leinpfad 5, 55218 Ingelheim,
Tel. 06132/8369, Fax: 896951
E-Mail: info@leinpfadverlag.de
www.leinpfadverlag.com

ISBN 978-3-945782-39-2

	Inhalt	50	Blutwurst-Carpaccio
5	Vorwort	51	Tapas mit Gemüse und Pilzen
6	Die Jahreszeiten-Teller	52	Pfälzer Grumbeersupp im Glas
11	Tapas mit Käse	54	Gurkenkaltschale
12	Warmer Ziegenkäse mit Feigen- Birnen-Salat	56	Pfälzer Kartoffelsalat de luxe im Glas
14	Handkäs mit Oliven-Vinaigrette	58	Warmer Pilz-Brot-Salat
16	Weißer Käs' mit Oliven und Basili- kum	60	Gebackenes Gemüse im Rieslingteig mit Aioli
18	Winzerkäsesalat mit Kiwi und Walnüssen	62	Panierte Kürbissticks mit Limetten- Dip
20	Gefüllte Parmesan-Champignons	64	Kürbis-Kartoffel-Tortilla
22	Tomaten-Handkäs-Salat	66	Frittata mit Zucchini und Kastanien
24	Gefüllte Tomaten aus dem Ofen	68	Pfannkuchenschnecken mit Feldsalat-Walnuss-Pesto
26	Zweierlei Frischkäse-Pralinen	70	Marinierte Rote Bete mit Ziegenkäse
28	Marinierte Radicchio-Mozzarella- Päckchen	72	Orientalische Kürbissuppe
30	Münsterkartoffeln	73	Steinpilz-Pannacotta
31	Tapas mit Fleisch und Wurst	74	Spargel im Speckmantel
32	Pfälzer Wurstsalat im Glas	75	Tapas mit Fisch
34	Gebratene Saumagenwürfel auf Gurkensalsa	76	Räucherforellencreme
36	Bratwurst-Salat	78	Terrine mit Forelle und Basilikum
38	Saumagentaler in Parmesan-Kräuter- Panade mit Paprika-Meerrettich- Dip	80	Flammkuchen mit geräucherter Lachsforelle
40	Hackbällchen mit Handkäs-Füllung auf Paprikamus	82	Panierte Lachswürfel auf Bärlauch- Dip
42	Blutwurst-Sülze im Glas	84	Spargelsalat mit Räucherlachs
44	Lewwerknepf mit Kräutersenf	86	Mini-Forellenfrikadellen mit Kräutermayonnaise
46	Pfannkuchen-Blutwurst-Schnecken	88	Tartes mit Krabben-Rührei
48	Gebratene Putenröllchen auf Pflaumensenf	90	Gefüllte Kartoffelchen
		92	Kleine Tomaten mit Lachsforellen- Frischkäse-Füllung

93	Tapas mit Brot & Co	116	Crumble mit Mandel-Erdbeer-Sahne
94	Grüne Kartoffelcreme	118	Windbeutelchen mit Rieslingcreme
96	Kartoffel-Möhren-Creme	120	Mini-Dampfnudeln mit Rotweinschaum
98	Leberwurstcreme auf Crackern	122	Kleine Tartes mit Weinbergpfirsichen
100	Pfälzer Quiche	124	Dornfeldercreme mit Walnussahne
102	Pfälzer Crostini	126	Rieslingsekt-Gelee mit Birnen und karamellisierten Maronen
104	Lauch-Speckkuchen	128	Grießpudding mit Spätburgunder-äpfeln
106	Flammkuchen mit Lauch, Speck und Münsterkäse	130	Süße Flammkuchlein
108	Flammkuchen mit Pfälzer Leberwurst	132	Dornfelder-Feigensoße zu Vanille- oder Walnusseis
110	Pfälzer Bruschetta		
112	Spiegelei im Schlafrock		
113	Tapas mit Zucker	134	Register
114	Pfälzer Tiramisu		



Zwei Schnapshots vom Fototermin für **Noch mehr Pfälzer Tapas**: Gina Greifenstein, die alle Rezepte entwickelt hat, und David Hall beim Fotografieren, hier des Desserts von S. 132.

Vorwort

Der Saumagen hat Spanisch gelernt. Regionale Tapas – klein, stark, bunt

Im Spanischen bedeutet Tapas Deckel oder Abdeckung: Die Tapas wurden auf Sherry- oder Weingläser gelegt, um zu verhindern, dass die allgegenwärtigen Fliegen hineinfliegen. Meistens waren es Weißbrotscheiben, die mit etwas Schinken, Käse oder mit Oliven beschwert wurden.

In dieser unkomplizierten Form waren die Tapas lange eine kostenlose Beigabe zum Getränk. Dann aber wurden die Brotscheiben immer aufwendiger belegt, entwickelten sich zu eigenständigen Gerichten und schufen eine eigene Ess- und Ausgehkultur: Wenn es abends kühler wird, trifft man sich mit Freunden und zieht von Bar zu Bar. Im Stehen trinkt man einen Schluck Wein und isst dazu als Kleinigkeit die eine oder andere Tapa, denn man möchte ja noch vier bis fünf weitere Bars besuchen.

Kein Wunder, dass diese Tapas-Kultur, die so leichthändig Genuss und Geselligkeit verbindet, mühelos den Sprung auch in nördlichere Regionen geschafft hat und besonders in Weinbaugegenden begeistert aufgegriffen und abgewandelt wurde.

Der besondere Reiz der Tapas hat mehrere Gründe: In unseren Augen sind dies erstens das Kleine und Verspielte. Es ist zweitens der Witz der Serie, genauer: derjenige der-

seriellen Präsentation. Weiterhin besteht ihr Charme in der regionalen Abwandlung und dies alles zusammen bedingt einen ganz hohen Genussfaktor (s. hierzu auch unseren Text in der hinteren Buchklappe).

Wir haben uns darum bemüht, Ihnen den Umgang mit unseren Rezepten möglichst leicht zu machen. Entsprechend der jeweiligen Hauptzutaten haben wir sie in sechs Kapitel eingeteilt: Tapas mit Käse, mit Fleisch & Wurst, mit Fisch, mit Gemüse & Pilzen, mit Brot & Co und die süßen Tapas finden Sie unter Tapas mit Zucker. Die Verwendung weiterer wichtiger Zutaten lässt sich über das Register (S. 134f) erschließen.

Wenn Sie sich Vorschläge für die Kombination mehrerer Tapas zu einem saisonalen Vorspeiseteller wünschen, finden Sie unsere Tipps auf S. 6 bis 10. Weiterhin listen wir dort auch unsere Favoriten für ein Tapas-Buffer auf.

Praktisch: Viele Tapas lassen sich gut vorbereiten oder sogar einfrieren. Das haben wir auch jeweils bei den Rezepten vermerkt. Daneben geben wir jede Menge weitere Tipps. Zum Beispiel wie man Zutaten variieren kann.

Nun bleibt uns nur noch, Ihnen beim Ausprobieren viel Vergnügen zu wünschen!

*Gina Greifenstein und Angelika Schulz-Parthu
(Redaktion Kochen & Wein, Leinpfad Verlag)*

Unsere Jahreszeiten-Teller als Vorschläge für saisonale Vorspeisen

Wenn es mal etwas Besonderes sein soll oder bei einem festlichen Anlass oder aus purem Spaß am Kochen und Genießen schlagen wir Ihnen auf den folgenden Seiten **vier Jahreszeitenteller** vor. Darunter verstehen wir Teller mit je drei Tapas aus saisonalen Zutaten.

Andererseits ist es natürlich so, dass man außer Spargel oder Bärlauch fast alle Gemüse mittlerweile das ganze Jahr über bekommt. Kurz: Kombinieren Sie nach Lust und Laune! Und vertrauen Sie darauf – **drei Tapas auf einem Vorspeisenteller sind immer ein Knaller!**

Vorher noch ein paar Tipps:

Wichtig ist, dass die Portionen wirklich klein sind.

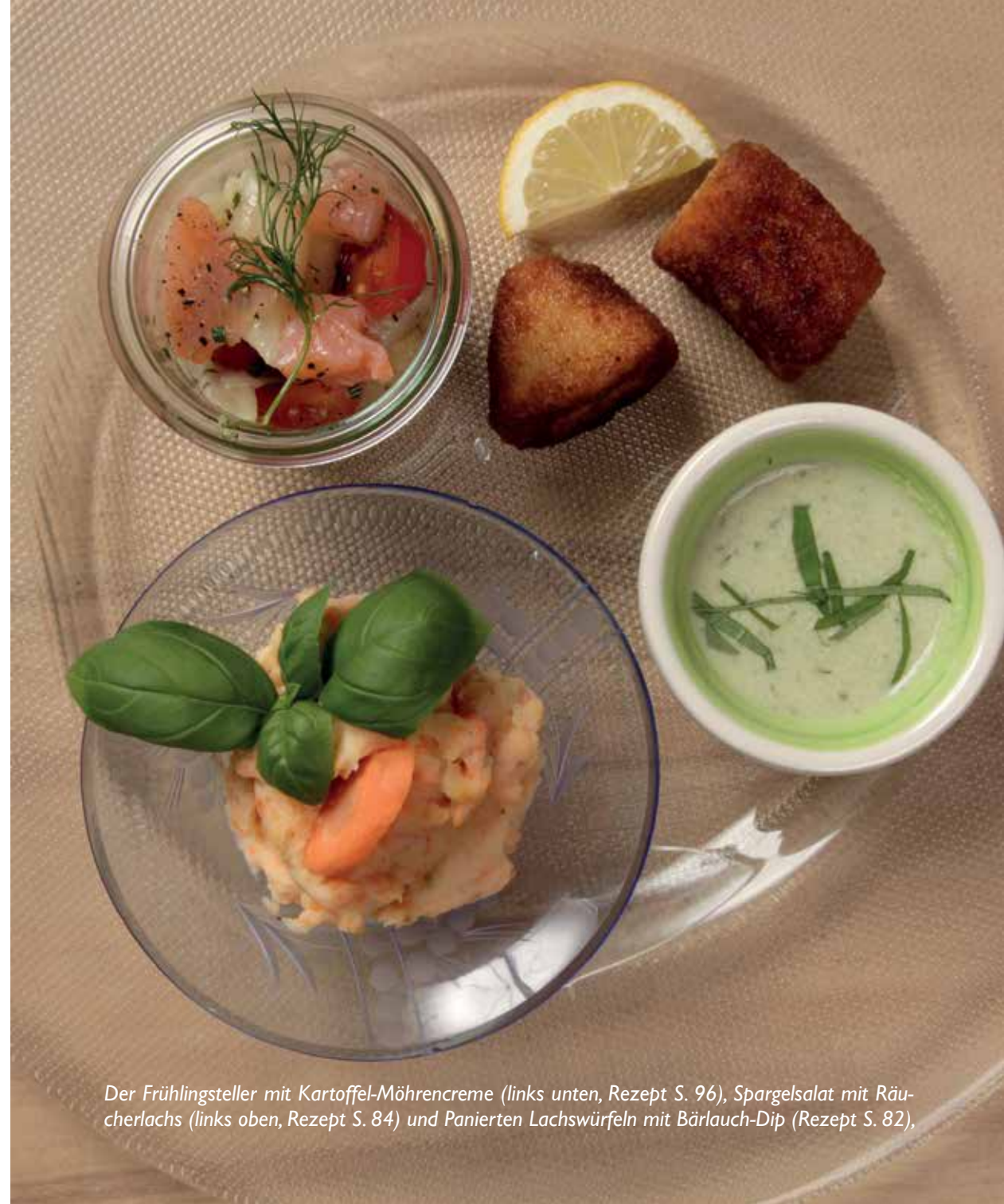
Abwechslung brings! Eine Suppe, ein Crostino und eine Mini-Frikadelle mit einem Fingerhut voll Dip wäre eine perfekte Kombi.

Oder Sie setzen auf Farben: **Servieren Sie einfach mal nur Tapas, bei denen Rot dominiert:**

- Marinierte Radicchio-Mozzarella-Päckchen (S. 28)
- Hackbällchen mit Handkäs-Füllung u. rotem Paprikamus (S. 40)
- Marinierte Rote Bete mit Zigenkäse (S. 70)
- Kartoffel-Möhren-Creme (S. 34)

Sie planen ein **Tapas-Büffet**? Gina Greifensstein hat sich geniale Salate und wunderbare Flammkuchen ausgedacht – immer mit der typischen Kombi aus Pfälzer und Mittelmeer-Zutaten:

- Winzerkäse-Salat mit Kiwi und Walnüssen (S. 18),
- Gefüllte Parmesan-Champignons (S. 20)
- Tomaten-Handkäs-Salat (S. 22)
- Pfälzer Wurstsalat im Glas (S. 32)
- Bratwurstsalat (S. 36)
- Pfälzer Kartoffelsalat de luxe (S. 56)
- Warmer Pilz-Brot-Salat (S. 58)
- Terrine mit Forelle und Basilikum (S. 78)
- Flammkuchen mit geräucherter Lachsforelle (S. 80)
- Spargelsalat mit Räucherlachs (S. 84)
- Lauch-Speck-Kuchen (S. 104)
- Flammkuchen mit Lauch, Speck und Münster (S. 106)
- Flammkuchen mit Pfälzer Leberwurst (S. 108)
- Spiegelei im Schlafrock (S. 112)



Der Frühlingsteller mit Kartoffel-Möhrencreme (links unten, Rezept S. 96), Spargelsalat mit Räucherlachs (links oben, Rezept S. 84) und Panierten Lachswürfeln mit Bärlauch-Dip (Rezept S. 82),



Der Sommerteller mit Gurkenkaltsole (oben, Rezept S. 54), Gefüllten Tomaten aus dem Ofen (rechts, Rezept S. 24) und Warmem Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigen-Birnen-Salat (Rezept S. 12).



Der Herbstteller mit Gefüllten Parmesan-Champignons (links, Rezept S. 20), Saumagen-Talern in Parmesan Kräuter-Panade mit gelbem Paprika-Dip (oben, und Mitte, Rezept S. 38) und Panierten Kürbisssticks mit Limetten-Dip (unten und rechts, Rezept S. 62),



Der Winterteller mit Blutwurstsülze im Glas (oben, Rezept S. 42), Pfannkuchen-Blutwurst-Schnecken (links, Rezept S. 46) und Gefüllten Kartoffelchen (unten, Rezept S. 90).

TAPAS *mit Käse*



Die Pfälzer können nicht nur Wein und Saumagen – sie können auch Ziegenkäse! Heiß übergrillt, in Schinken eingewickelt und mit einem süß-pikanten Obstsalat ist er ein Gedicht.

Warmer Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigen-Birnensalat

Für 10 Portionen gut vorzubereiten

Für den Fruchtsalat:

1 kleine Dose Birnen (225 g Abtropfgewicht)
3 reife Feigen

Für die Marinade:

5 EL Birnensaft
1 EL flüssiger Honig
1 EL dunkler Balsamico
1 Msp Chiliflocken

Außerdem:

200 g Ziegenfrischkäserolle
10 Scheiben Frühstücksspeck
10 lange Schnittlauchhalme

Für den Salat die Birnen abgießen und den Saft auffangen. Die Birnen würfeln und in eine Schüssel geben. Die Feigen waschen, abtrocknen, vierteln und in Scheiben schneiden. Zu den Birnen geben.

Für die Marinade den Birnensaft in eine kleine Schüssel geben. Den Honig und den Balsamico dazugeben und glattrühren. Chiliflocken untermischen und zu den Birnen geben. Alles locker durchmischen und ca. 1-2 Stunden ziehen lassen.

Ofen auf 200° C vorheizen (Gast Stufe 3, Umluft 180° C). Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Käserolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, jede Scheibe in Frühstücksspeck einwickeln, mit einem Schnittlauchhalm verschnüren und diese Päckchen in die Form legen. In den Ofen schieben, Grillfunktion einschalten und 10-12 Minuten übergrillen, bis der Speck leicht braun wird. Käsetaler auf Tellerchen verteilen, den Feigen-Birnen-Salat in kleine Schälchen füllen und dazustellen..

