

Musterbeispiel für Pfälzer Tapas: Mit Riesling angemachter Camembert, der in Bayern Obatzter heißt, wird mit schwarzen und grünen Oliven angerichtet.

## Spanischer Obatzter

ca. 4 Portionen | gut vorzubereiten

250 g reifer Camembert  
100 g Frischkäse  
4 EL Riesling  
40 g weiche Butter  
1 ½ Zwiebeln  
25 g eingelegte grüne Oliven (ohne Kern)  
25 g eingelegte schwarze Oliven (ohne Kern)  
Paprikapulver  
Pumpernickel

Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken und in eine flache Schüssel geben. Den Frischkäse und die Butter zugeben und mit der Gabel gut vermengen. Die Zwiebeln schälen. Eine ganze Zwiebel fein hacken, die andere für die Deko bis zur Hälfte in feine Ringe schneiden. Die Oliven gut abtropfen lassen und grob würfeln. Mit der gehackten Zwiebel und reichlich Paprikapulver unter den Käse mischen.

Mit einem Löffel Nocken abstechen und auf Probierlöffel oder Teller setzen. Die Zwiebelringe darauf verteilen und mit Paprikapulver bestreuen. Pumpernickel dazu reichen.



Da bekommt der gute, alte Saumagen doch richtig Pep: als Würfel gebraten mit einer frischen, scharfen Tomatensalsa!

## Gebratene Saumagenwürfel mit scharfer Tomatensalsa

6 Portionen | gut vorzubereiten

### Für die Salsa:

400 g reife Fleischtomaten  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Peperoni  
Saft von ½ Zitrone  
2 EL weißer Balsamico  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer, Chilipulver

### Für die Saumagenwürfel:

3 EL Mehl  
2 Scheiben Saumagen (ca. 2 cm dick)  
2 EL Öl  
Majoranzweige

Für die Salsa die Tomaten über Kreuz einschneiden und in kochendem Wasser kurz überbrühen. Die Haut abziehen, Tomaten halbieren, den Stielansatz ausschneiden und den wässrigen Fruchtanteil entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Peperoni halbieren, Kerne entfernen und gründlich waschen. Klein schneiden und zusammen mit Tomate, Zwiebel und Knoblauch pürieren. Den Zitronensaft und den Balsamico zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Wem es noch nicht scharf genug ist, kann noch mit Chilipulver nachwürzen.

Das Mehl in eine kleine Schüssel geben. Die Saumagenscheiben in gleichmäßig große Würfel schneiden und in dem Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel von allen Seiten goldbraun anbraten. Je 3–4 Würfel in kleine Schalen setzen und je 1 Zahnstocher dazustecken. Die Salsa separat in kleine Gläser oder Töpfchen verteilen und zu den Saumagenwürfeln servieren. Mit den Majoranzweigen dekorieren.

**TIPP:** Keine Zeit für die Salsa? Ein guter Senf passt natürlich auch als Dip dazu!

**TIPP:** Die Salsa eignet sich auch hervorragend als Dressing für Tomatensalat oder Tomaten-Mozzarella-Salat.



Frittata ist die italienische Ausgabe der spanischen Tortilla, hier mit Kürbis und Parmesan.

## Kürbis-Frittata

**8 Portionen** | gut vorzubereiten

200 g Fruchtfleisch vom Hokkaido-Kürbis  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
½ Bund Dill  
5 EL Öl  
5 Eier  
2 EL grob geraspelter Parmesankäse  
Salz, Pfeffer, Curry, Chilipulver

Den Kürbis zerteilen, Kerne entfernen und so viel davon schälen, bis man 200 g Fruchtfleisch erhält. Das Kürbisfleisch mit der Gemüseribe grob raspeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.

3 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisraspeln darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Dill zufügen und kurz mitschmoren. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen und die Kürbismasse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Chilipulver abschmecken.

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kürbis-Eimasse hineingießen und glatt streichen. Bei schwacher Hitze in 8–10 Minuten stocken lassen. Wenn die Unterseite braun wird, die Frittata mithilfe eines Tellers wenden. Weitere 5 Minuten braten.

Aus der Pfanne nehmen und in 8 Tortenstücke schneiden. Mit Dillzweigen dekorieren.



Die Lachsterrine besteht aus Räucherlachs und Kräuterfrischkäse und eignet sich sowohl solo als Vorspeise wie auch zusammen mit einem Salat.

## Lachsterrine

ca. 8 Portionen | gut vorzubereiten

6 Blatt weiße Gelatine  
250 g Räucherlachs  
400 g Kräuterfrischkäse  
200 g Sahne  
2 TL frisch gehackter Dill  
Salz, Pfeffer  
mehrere Dillzweige

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
200 g Räucherlachs fein würfeln, den Rest in Streifen schneiden und für die Deko beiseitestellen.  
Den Frischkäse mit der Sahne glatt rühren.  
Die Gelatine unausgedrückt in einen kleinen Topf geben und unter Rühren auf niedriger Stufe erhitzen und auflösen. Unter die Frischkäsemasse rühren. Dill und Lachswürfel untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Eine Terrinenform oder Mini-Kastenform (Inhalt ca. 1 l) mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineinfüllen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.  
Am nächsten Tag die Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf einen kleinen Teller legen und mit Dillzweig und Lachsstreifen dekorieren.

**TIPP:** Dazu passt frisches Weißbrot.



*Kräftige Blutwurst mit saftig-süßem Apfel und krossen Zwiebelringen auf knuspriger Brotscheibe.*

## Blutwurst-Crostini

**6 Portionen** | heiß servieren

6 Scheiben Baguette (ca. 2 cm dick)  
150 g Blutwurst (im Naturdarm)  
1 große Zwiebel  
3 EL Mehl  
100 ml Öl  
1 rotschaliger Apfel

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Baguettescheiben auf ein Backblech legen. Blutwurst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und je 3 auf eine Brotscheibe legen. Im Ofen (Gas Stufe 3, Umluft 180°C) 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und in dem Mehl wenden. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun ausbacken. Mit einer Gabel aus dem Öl holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Apfel waschen und abtrocknen. Mit einem scharfen Messer 12 schmale Schnitze heraus schneiden. Kerngehäuse entfernen. Die Crostini aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. Je 2 Apfelscheiben darauflegen und die Zwiebelringe darauf verteilen.



Eigentlich gehören in den Original-Quarkberg Mandelsplitter – was aber kein Hinderungsgrund sein soll, es mal mit Walnüssen zu probieren! Und den Rum haben wir gegen Whisky-Sahne-Likör eingetauscht – ein wirklich leckerer Tausch.

## Pfälzer Quarkberg im Glas

ca. 10 Portionen | gut vorzubereiten

100 g gehackte Walnüsse  
200 g Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
500 g Quark  
100 g Zucker  
ca. 50 ml Whisky-Sahne-Likör  
150–200 g Löffelbiskuits  
10 Walnusshälften

Die gehackten Walnüsse in eine kleine Pfanne geben und ohne Fettzugabe unter Rühren leicht anrösten. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker glatt rühren, die gerösteten Walnüsse untermischen und die geschlagene Sahne unterheben. Den Whisky-Sahne-Likör in eine kleine Schüssel geben. Die Löffelbiskuits in nicht zu kleine Stücke zerbrechen, portionsweise kurz in dem Likör wenden und als erste Schicht in die Dessertgläser geben. Mit Quarkmasse bedecken. Eine weitere Schicht likörgetränkte Biskuitstücke daraufgeben. Mit Quarkmasse bedecken. Auf jedes Glas eine Walnusshälfte setzen und im Kühlschrank durchziehen lassen.

**TIPP:** Den Pfälzer Quarkberg kann man natürlich auch in einer Schüssel oder Auflaufform schichten und dann mit einem Löffel abstechen.

