

BASTIAN FOERG

*Noch mehr* Rheinessen-

**TAPAS**



© Leinpfad Verlag  
Sommer 2015

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: kosa-design, Ingelheim  
Layout: Leinpfad Verlag, Ingelheim  
Druck: wolf print, Ingelheim

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

ISBN 978-3-945782-04-0

<b>Inhalt</b>		
<b>5</b>	<b>Vorwort</b>	42
<b>7</b>	<b>Tapas mit Käse</b>	42
8	Handkäs-Zucchini-Röllchen	44
10	Pfannenbrote mit Handkäs und Schinken	46
12	Rote Bete mit Schafskäse und Walnüssen	48
14	Gratinierter Ziegenkäse mit Zitronen-Pfeffer-Kruste	50
16	Roter Zwiebelkuchen mit Blauschimmelkäse	50
18	Schinken-Lauch-Gratin auf Brot	50
20	Arme Ritter vom Camembert mit Johannisbeer-Marmelade	52
22	Schweinsöhrchen mit Käse (Palmera al Queso)	52
24	Rheinhesisches Fondue	53
<b>27</b>	<b>Tapas mit Fleisch &amp; Wurst</b>	53
28	Fleischwurst-Tatar mit Kartoffelknorze	54
30	Blutwurstkaviar mit Dinkelkuchlein und Pfirsichmark	56
32	Geflügelleber-Parfait mit Vanillegelee	58
34	Kartoffel-Leberwurst-Pralinen mit Birmensalsa	60
36	Bratkartoffeln mit Schwartenmagen	62
38	Mini-Spießbraten mit Knusperpüree	64
40	Lendchen-Tournedos mit Lavendel	66
	Geflügel-Spießchen mit Mojo verde	68
	Schmorbäckchen in Spätburgunder- soße	70
	Laugen-Burger mit Wildhackbäll- chen und Aprikosen-Chutney	72
	„Hiwwel“-Pastete mit Preiselbeersenf	
	5 mal Speckmantelkonfekt mit ... ... getrockneten Aprikosen	
	... Feigen und Ziegenkäse	
	... Räucherlachskartoffeln	
	... Spargel	
	... Kürbis	
<b>53</b>	<b>Tapas mit Gemüse &amp; Pilzen</b>	53
54	Bohnen-Hummus im Toast-Krustini	54
56	Katalanischer Spinat auf rheinhessi- sche Art	56
58	Zucchini-Tartelett	58
60	Spundekäs-Makrone	60
62	Mediterraner Ofenspargel	62
64	Kürbis mit Jambon de Mayence und Citrus-Hollandaise	64
66	Bunte Kartoffelspiralen mit Würz- salz	66
68	Grüne Champignons mit Sauer- rahmdip	68
70	Kräutersaitlinge mit Walnusspesto	70
<b>71</b>	<b>Tapas mit Fisch</b>	71
72	Stampfkartoffeln mit Räucherfisch und Grilltomate	72

74	Grillforelle mit Mayonnaise und Pflücksalat	110	Grießpudding mit Zimt und besoffenen Rosinen
76	Knusperfisch mit Patatas Bravas und Aioli	112	Rhein Hessischer Trifle
78	Lachs mit Erbsenpüree und Minze	114	Erdbeerbeignets mit Huxlschaum
80	Barsch im Papier („en papillote“) gebacken	116	Zwetschgen-Kreppel mit Zimt und Zucker
82	Flusskrebssalat mit Apfel, Gurke und Melisse	118	Kirschenschlupfer mit Mandelsahne
84	Zander auf Tomaten-Graupotto	120	Mug-Cake vom Rotweinkuchen
86	Räucheraal mit Glühweinzwiebeln	122	Kalter Hund von Schokolade, Knuspermüsli und Dörrobst
88	Hecht im Speck-Bohnen-Birnen-Wickel	124	Creme vom Federweißen auf Kiwi-Carpaccio
90	Räucherlachs mit Rauke und Erdbeeren	<b>126</b>	<b>Register</b>
92	Spargelspitzen mit gebeizter Lachsforelle		
<b>93</b>	<b>Tapas mit Brot &amp; Co</b>		
94	Blecbrot zum Wein		
96	Riesling- und Olivenstreich mit Brotchips		
98	Rotwein- und Mandelbutter		
100	Käse-Lauch-Klößchen mit Curry-Apfel		
102	Ofenzunge mit buntem Gemüse (Pizzabrot)		
104	Blätterteig mit Schinken und Feige		
<b>105</b>	<b>Tapas mit Zucker</b>		
106	Streuselaler mit Himbeercreme		
108	Boskoop-Mandel-Crumble		

## Vorwort

### Der Handkäs lernt Spanisch – vom Witz regionaler Tapas-Rezepte

Zu den Ersten, die das Potential der regionalen Tapas erkannten, gehörte 2012 Rheinhessenwein e. V., die Gebietsweinwerbung: „Die kleinen spanischen Leckerbissen haben es uns angetan. Warum also nicht rheinhessische Spezialitäten in kleine Appetithäppchen verwandeln?“ Man beauftragte den Ingelheimer Koch Bastian Foerg „30 fantastische Gaumenkitzler“ zu entwickeln. Die „Rheinhessen-Tapas“ sollten einfach zuzubereiten sein, außerdem modern und zu den verschiedensten Anlässen passen: „Sowohl für die lockere Steh-Party mit guten Freunden als auch für das etwas andere Menü zum festlichen Anlass.“

Oder wie Bastian Foerg sein Konzept bei der Entwicklung der Rezepte beschreibt: **Er wollte damit eine selbstbewusste moderne Regionalküche vorstellen, die kreativ kulturelle Einflüsse aufgreift. Gleichzeitig wollte er einen Spot auf typische Produkte der Region richten, dafür raffinierte Rezept mit Aha-Effekt entwickeln, die sich dennoch gut nachkochen lassen. Last but not least: Foerg wollte aufsehenerregende Serviervorschläge mitliefern.**

Im September 2012 erschien im Leinpfad Verlag mit den **Rheinhessischen Tapas** das erste Kochbuch mit regionalen Tapas-Rezepten aus einer Weinregion. Als Herausgeberin hatte Angelika Schulz-Parthu dafür 60 Rezepte von Weingütern gesammelt. Besonders viele und besonders gute Rezepte hatte die Vendersheimerin Katja Mailahn beige-steuert, Vorreiterin bei der Entwicklung rheinhessischer Tapas-Rezepte.

Werfen wir einen Blick nach Spanien, in das Ursprungsland der Tapas: Im Spanischen bedeutet Tapa Deckel oder Abdeckung und etwas abzudecken war in den spanischen Bodegas die ursprüngliche Aufgabe der Tapas: Sie wurden auf Sherry- oder Weingläser gelegt, um zu verhindern, dass die allgegenwärtigen Fliegen hineinfliegen. Beschwert wurde so eine Scheibe Weißbrot mit etwas Schinken, Käse oder mit Oliven. 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 kühl geworden ist, 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 also, dass diese Tapa-Kultur, die so leichthändig Genuss und Geselligkeit verbindet, mühelos den Sprung auch in nördlichere Regionen geschafft hat und besonders in Weinbaugenden begeistert aufgegriffen und abgewandelt wurde: Schnell erkannten Straußwirtschaften

und Gutsschänken das Potenzial. Tapas sind nämlich modernes, perfektes Fingerfood, mit dem man eine vollkommen neue Zielgruppe erreicht – bei jungen Leuten sind Tapas Kult. Anfangs orientierte man sich noch an den spanischen Vorgaben und servierte in kleinen Portionen marinierte Schafskäsewürfel, hauchfein geschnittenen Serranoschinken, luftgetrocknete Wurst, in Scheiben geschnitten und mit einer Olive aufgespießt. Bald jedoch begann man mit regionalen Zutaten zu experimentieren, ersetzte den Serranoschinken durch den luftgetrockneten Schinken eines einheimischen Metzgers, kombinierte Handkäs mit Oliven und war begeistert von Geschmack und Erfolg.

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.

Die Winzigkeit der Portionen ermöglicht es, drei und mehr Tapas zu probieren, ohne gleich satt zu sein. Was den Genuss ebenfalls erhöht: der Wein und die Geselligkeit. Tapas isst man nicht jeden Tag, sondern wenn man Gäste hat oder selbst zu Gast ist. Und so wie man von den Tapas nur kleine Portionen probiert, könnte man sich dazu auch den Wein in kleinen Gläsern servieren lassen. Deshalb unser Tipp: Zu Tapas nur Piffchen\*! Dann kann man auch mit den Weinen ein bisschen experimentieren, denn natürlich schmeckt nicht jede Rebsorte zu allen Tapas gleich gut.

Wir haben uns darum bemüht, Ihnen den Umgang mit den Rezepten möglichst leicht zu machen. Entsprechend der jeweiligen Hauptzutat haben wir sie in sechs Kapitel eingeteilt: Tapas mit Käse, mit Fleisch & Wurst, mit Brot, mit Fisch, mit Gemüse & Pilzen und die süße Tapas finden Sie unter Tapas mit Zucker. Die Verwendung weiterer wichtiger Zutaten lässt sich über das Register (S. 126) erschließen.

Praktisch: Viele Tapas lassen sich gut vorbereiten oder sogar einfrieren. Das haben wir auch jeweils bei den Rezepten vermerkt. Bei uns beiden sind zu Hause im TK-Schrank zum Beispiel viele Crostini-Aufstriche und die Minifrikadellen immer vorrätig.

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

Bastian Foerg und Angelika Schulz-Parthu (Redaktion Kochen & Wein, Leinpfad Verlag)

\* So nennt man in Rheinhessen ein Glas Wein mit 0,1 l Inhalt.



# Tapas *mit Käse*

Die gefüllten Röllchen von gegrillten Zucchini stammen aus der modernen spanischen Tapasküche, werden hier aber mit einer Handkäs-Füllung rheinhessisch interpretiert.

## Handkäs-Zucchini-Röllchen

Für 6 Portionen | gut vorzubereiten:

1 Zwiebel (70 g)  
3 EL Olivenöl  
1 Zucchini ca. 200 g  
3 Scheiben roher Schinken  
1 Packung Mini-Handkäs (6 Stück à 20 g)  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
6 Oliven

Die Zwiebel fein hacken und bei mittlerer Hitze im Olivenöl bräunen. Den Zucchini mit dem Messer oder besser auf einer Aufschnitt- oder Brotmaschine der Länge nach in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech mit Backpapier geben, leicht salzen und 15 Minuten liegen lassen – die Zucchinischeiben „schwitzen“. Den Backofengrill einschalten, das Schwitzwasser abtupfen, etwas frischen Pfeffer und einige Tropfen Olivenöl auf die Zucchiniestreifen geben. Auf der 2. Schiene von oben unter ständiger Aufsicht übergrillen, dann abkühlen lassen.

Die gebratenen Zwiebelwürfel auf die Zucchiniestreifen streichen. Die Schinkenscheiben der Länge nach halbieren und darauflegen, schließlich den Minikäs in die Zucchinischeibe einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren, eine Olive aufspießen. Vor dem Servieren im vorgeheizten Ofen 3 Minuten bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) backen.



Ein ganzer Spießbraten in mundgerechter Größe – geht das denn? Es geht!

## Mini-Spießbraten mit Knusperpüree

Für 4 Portionen:

3 rote Zwiebeln (200 g)  
2 EL Zucker  
1 EL Butter  
200 ml Dornfelder  
2 kleine Schweinenackensteaks zu je 150 g  
2 TL Senf  
50 g Butterschmalz  
Salz und Pfeffer  
8 Zahnstocher

Für das Knusper-Püree:

40 g Kürbis- oder Sonnenblumenkerne  
3 große mehligkochende Kartoffeln, ca. 400 g  
40 g Butter  
2 Stängel Petersilie

Die Zwiebeln schälen, halbieren und der Länge nach in Streifen schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen, dann Zwiebel und Butter dazugeben und alles 2 Minuten gut anschwitzen. Mit dem Dornfelder ablöschen und langsam einköcheln lassen, bis der Wein verkocht ist. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser kochen. Die Kerne für das Püree in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten.

Die Nackensteaks mit Frischhaltefolie abgedeckt flach klopfen. Die schnitzeldünnen Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen, je eine Seite mit 1 TL Senf bestreichen. Darauf jeweils die Hälfte der Zwiebeln verteilen, die Steaks eng zur Roulade rollen, quer halbieren und zum Braten mit 1 – 2 Zahnstochern fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne mit feuerfestem Griff zerlassen, die Rouladen mit Salz und Pfeffer gewürzt rundherum scharf anbraten. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen, das Ganze bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) in ca. 10 Minuten fertig backen. Dabei 2- bis 3-mal mit einem Löffel Bratenfond über die Mini-Spießbraten geben.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln gut stampfen, die gerösteten Kerne und die Butter in kleinen Stückchen nach und nach unterrühren. Mit Salz abschmecken. Die fertigen Mini-Spießbraten aus dem Ofen nehmen, schräg aufschneiden und auf einem Löffel Püree anrichten. Mit Petersilie garnieren. Den Bratensud durch ein Sieb passieren und in einer Sauciere reichen.



*Sehen super aus, sind schnell gemacht und schmecken auch noch toll: Die Champignonköpfe sind mit Spundekäs gefüllt und werden im Ofen überbacken ...*

## Spundekäs-Makrone

**Für 8 Portionen:**

8 größere Champignons  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel (70 g)  
1 EL Butter  
100 g Brotkrume von altbackenem Brot oder Toastbrot  
200 g Kräuterfrischkäse  
40 g Parmesan oder Reibekäse  
Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Die Champignonköpfe putzen und entstielen (die Stiele können klein gehackt unter die Gratiniermasse gegeben werden). Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in der Butter anschwitzen, auf Küchenkrepp abkühlen lassen. Mit dem Toastbrot, dem Frischkäse und dem Parmesan zu einer knetfähigen Masse vermengen und deftig abschmecken. Mit nassen Händen 8 gleich große Knödel formen und diese vorsichtig in die Champignonköpfe drücken. Sofern die Masse fein genug ist, kann sie auch mit dem Spritzbeutel durch eine große Sterntülle portioniert werden. Im vorgeheizten Ofen bei 220° C (Gas Stufe 5, Umluft 200° C) rund 10 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

**Tipp:** Selbstverständlich eignet sich die Spundekäsfüllung auch, um bei Überraschungsbesuchen schnell ein paar Crostini zu zaubern. Dazu streicht man sie einfach auf ein paar entrindete Brotscheiben oder Brötchenhälften und backt sie, genau wie die Pilze, im Ofen.



*Der Flusskrebssalat ist mit Apfel und Gurke und einem leichten Dressing sehr erfrischend. Er schmeckt aber nicht nur an einem Sommerabend, sondern passt auch als winterlicher Menüeinstieg perfekt.*

## Flusskrebssalat mit Apfel, Gurke und Melisse

**Für 8 Portionen:**

**Für den Salat:**

200 g Flusskrebsschwänze  
2 Äpfel (ca. 400 g)  
1/3 geschälte Gurke (ca. 200 g)  
einige Blätter Zitronenmelisse oder Dill

**Für das Dressing:**

1 – 2 EL Mayonnaise  
1 EL Joghurt  
Saft einer halben Zitrone  
1 EL gutes Olivenöl  
2 EL Apfelsaft  
2 EL milder Obst- oder Weißweinessig  
Salz, frisch gemahlener bunter Pfeffer, evtl. 1 Prise Zucker

Die Flusskrebsschwänze kurz unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die geschälte Gurke halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Einen Apfel schälen, dann von jeder Seite bis zum Kerngehäuse in 5 mm dicke Scheiben schneiden, dann in gleichmäßige Stifte und schließlich in kleine Würfelchen von ca. 5 mm Kantenlänge schneiden. Die Gurke ebenfalls fein würfeln.

Die Zutaten für das Dressing gut mit einem Schneebesen verrühren und kräftig abschmecken. Die Apfel-Gurkenmischung mit dem Krebsfleisch und dem Dressing verrühren.

Zum Anrichten einige gehackte Kräuterblättchen unterheben und den Salat mit einem Löffel vorsichtig in Weingläser füllen, ohne die Glasränder zu bekleckern. Obenauf mit Zitronenmelisse- oder Dillblättchen und dünnen, frisch geschnittenen Spalten des zweiten Apfels garnieren.

**Tipp:** Damit das Krebsfleisch sein Aroma optimal entfalten kann, sollte es etwa eine Stunde vorher Raumtemperatur annehmen.



*Diese Brotaufstriche lassen sich bestens vorbereiten und im Kühlschrank mindestens 14 Tage aufheben  
Die Brotchips können ebenfalls aufVorrat gemacht werden; sie halten sich in einer Blechdose 14 Tage.*

## Riesling- und Olivenstreich mit Brotchips

### Für 12 Portionen Olivenstreich:

1 Bio-Zitrone  
2 Zehen Knoblauch  
350 g Oliven nach Wahl  
80 g gutes Olivenöl  
1 gehäufte TL Kräuter der Provence  
1 gestrichener TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Abrieb der Bio-Zitrone mit geschälten Knoblauchzehen, getrockneten Kräutern, abgetropften Oliven und Öl zu einem feinen Aufstrich mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für ein optimales Aroma am Tag vor dem Servieren zubereiten, über Nacht im Kühlschrank aufheben und eine Stunde vor dem Anrichten auf Zimmertemperatur kommen lassen!

### Für 12 Portionen Rieslingstreich:

100 g Mandeln  
100 g Grünkern  
60 g Röstzwiebeln  
1/2 Lorbeerblatt  
1 EL Gemüsebrühe  
250 ml Riesling  
¼ TL frisch gemahlener Pfeffer  
¼ TL Muskatnuss  
½ TL Majoran  
1 Prise Piment  
200 g Frischkäse

Mandeln, Grünkern, Röstzwiebeln und Lorbeer im Mixer mahlen. Mit Wein, Gemüsebrühe und Gewürzen unter ständigem Rühren aufkochen, gut 5 Minuten sachte weiterköcheln, dann abkühlen lassen, den Frischkäse einrühren und das Ganze gut 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

### Für die Brotchips:

1 rustikales Sauerteigbrot

Für die Brotchips dünn aufgeschnittene Brotscheiben bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) rund 10 Minuten kross bräunen.



*Dieses Dessert ist ein besonderer Hingucker: Gebäck, Creme und Obst in Gläsern geschichtet.*

## Rhein Hessischer Trifle

**Für 8 Portionen:**

**Für die Dinkelstreusel**

300 g Dinkelmehl  
150 g zimmerwarme Butter  
150 g Zucker  
1 Ei  
1 Schuss Weißwein

**Für das Weingelee:**

2 Blatt Gelatine  
400 ml Weißwein  
3 – 4 EL Zucker  
250 g Stachelbeeren, Brombeeren oder Trauben

**Für die Quarkcreme:**

400 g Sahnequark oder Quark 40 %  
3 – 4 EL Puderzucker

Den Backofen auf 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) vorheizen.  
Alle Streuselzutaten gut verkneten und zwischen den Fingern zu großen Streuseln verreiben.  
Auf Backpapier verteilt 12 Minuten backen.  
Für das Weingelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein mit dem Zucker in einem Topf auf gut 60° C erwärmen, damit der Alkohol verfliegt. Die Gelatine ausdrücken und in dem warmen Wein auflösen. Das Obst waschen und halbieren (Trauben entkernen). Zum Weingelee geben und kalt stellen.  
Den Quark mit dem Puderzucker glatt rühren.  
Zum Anrichten mit einem Löffel abwechselnd Streusel, Quark und Obstgelee in hohe Gläser schichten.

