

...die Kochsendung im OK Weinstraße

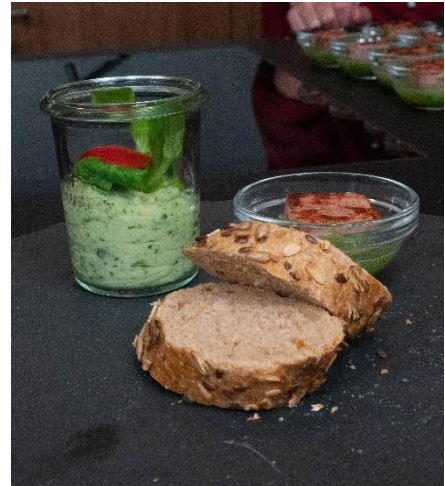
## Rezept zu Sendung #121

mit Gina Greifenstein

### Grüne Kartoffelcreme

Zutaten:

|                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| Feldsalat-Pesto:      | 125 mL Olivenöl                  |
|                       | 100 g Feldsalat                  |
|                       | 1 Knoblauchzehe                  |
|                       | Salz + Pfeffer                   |
| Grüne Kartoffelcreme: | 3 EL Feldsalatpesto              |
|                       | 250 g Kartoffeln, mehlig kochend |
|                       | 150 g Schmand                    |
|                       | Salz + Pfeffer                   |



#### Zubereitung:

Feldsalat putzen und waschen. Dann alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem „Pesto“ verarbeiten.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen und mit einer Kartoffelpresse lauwarm in eine Schüssel drücken. Den Schmand und ca. 3 EL „Pesto“ zugeben und durchquirlen. Dann die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten wird die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle gefüllt und in kleine Gläser gespritzt. Zur Garnitur kann ein Feldsalatblatt oder ein Stückchen roter Paprika benutzt werden. Anschließend mit Brot servieren.

### Gebratene Saumagenwürfel auf Gurkensalsa

Zutaten:

|                                |
|--------------------------------|
| 2 Scheiben Saumagen (2cm dick) |
| Olivenöl                       |
| 200g Salatgurke                |
| 1 kl. Zwiebel                  |
| 1 Knoblauchzehe                |
| 2 EL weißer Balsamico          |
| 1 EL Dill, getrocknet          |
| Zucker, Salz, Pfeffer          |



### Zubereitung:

Für die Salsa die Gurke waschen, in Stücke schneiden und in einen Pürrierbecher geben. Zwiebel und Knoblauch grob hacken und zur Gurke geben. Balsamico und Dill zugeben und gründlich pürieren. Die Salsa mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und in kleine Gläser füllen.

Saumagen in gleichmäßige Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten.

Salsa mit den Saumagenwürfeln auf einem Teller servieren.

## Pfälzer Tiramisu

### Zutaten:

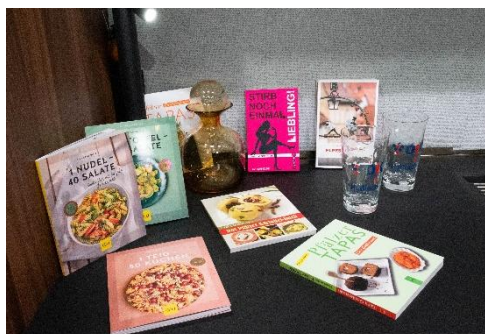
100 g Mandelstifte  
200 g Sahne  
1 Pck. Vanillezucker  
500 g Quark  
100 g Zucker  
kalter Espresso  
Dornfelder Rotwein  
200 g Löffelbiskuits  
ca. 20 Schokokaffeebohnen



### Zubereitung:

Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker glattrühren, Mandelstifte zugeben (auf Wunsch vorher in der Pfanne rösten) und mit der Sahne gründlich unterheben.

Espresso zusammen mit dem Dornfelder (1:1) in eine kleine Schüssel geben. Die Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen, kurz in die Schüssel eintauchen und dann als erste Schicht in die Dessertgläschen (oder Sammeltasse) geben. Dann mit Quarkmasse bedecken und erneut eine Schicht Löffelbiskuit und Quark darüber geben. Das Gläschen mit Schoko-Kaffeebohnen verzieren und dann im Kühlschrank gut durchziehen lassen.



Alle Rezepte stammen aus dem Kochbuch "Noch mehr Pfälzer Tapas".



Eure  
Gina Greifenstein