

FRANKENWEIN UND FRÄNKISCHE KÜCHE




FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659



Franken

WEIN.SCHÖNER.LAND!

Reisen zum Frankenwein



www.franken-weinland.de

FRANKENWEIN UND FRÄNKISCHE KÜCHE

3



Die Sache ist so einfach wie gut: In diesem Büchlein haben wir für Sie klassische fränkische Rezepte zusammengestellt. Ein Dutzend davon hat eine Veränderung erfahren oder wurde neu interpretiert. Darum hatten wir unsere besten fränkischen Köchinnen und Köche gebeten. Sie haben die Rezepte mit viel Freude überarbeitet und diesen eine persönliche Note gegeben.

Jetzt können Sie, liebe Leserinnen und Leser, entscheiden, ob Sie sich vom Originalrezept inspirieren lassen oder die neue Variante ausprobieren möchten. Die dritte Möglichkeit gefällt Ihnen sicher auch sehr gut: Besuchen Sie einen der hier genannten Gasthöfe und genießen Sie dort die echt fränkische Küche. Und weil zu gutem Essen unbedingt ein guter Frankenwein gehört, empfehlen wir Ihnen die passenden Rebsorten gleich auf den Rezeptseiten dazu. Genießen Sie echt fränkisch – Silvaner Heimat seit 1659!

Herzlich,
Ihr

Artur Steinmann,
Präsident Fränkischer Weinbauverband

Es gibt einen Ort, an dem Frankenwein zuhause ist. Das Herz Frankens – die Alte Mainbrücke in Würzburg. Hier treffen sich Generationen und Nationen, Wein und Wort, Geschichte und Geschichten, Silvaner und das Leben.

FRANKEN – SILVANER HEIMAT SEIT 1659



REZEPTÜBERSICHT

Hier finden Sie Ihr fränkisches Lieblingsgericht!

- 10 **Grubbersuppe**
- 11 **Süßkartoffelsuppe** von Markus Söder
- 12 **Fränkische Mostsuppe**
- 13 **Fränkisches Mostsüpple mit Zimtkrusteln** von Joachim Schwab
- 16 **Karpfen blau**
- 17 **Karpfen aus dem Blausud** von Stefan Morhard
- 18 **Rindfleisch mit Nudeln und Meerrettichsoße**
- 19 **Fränkisches Hochzeitsessen** von Michael Philipp
- 24 **Kärrnersbraten**
- 25 **Fränkische Rinderrouladen**
- 26 **Rehnüsschen mit Rotweinsoße**
- 27 **Rehnüsschen** von Ralf Restel
- 28 **Salat vom Räucherfisch**
- 29 **Lila Kartoffelsalat mit Dillrahmgurken & Rauchlachs** von Carina Pfaff
- 32 **Zwiebelkuchen – „Zwiebelblootz“**
- 33 **Mainfischle – „Meefischli“**
- 36 **Gespickte Bachforelle**

- 37 **Tatar von der Bachforelle** von Bernd Enssle
- 39 **Fränkische Zwiebelsuppe**
- 40 **Kartoffelgemüse**
- 41 **Gekochte Kartoffelklösse – „Baumwolle“**
- 42 **Blaue Zipfel**
- 43 **Rote Zipfel** von Bernhard Reiser
- 44 **Spargelsalat**
- 45 **Roher Spargelsalat** von Michael Hüsam
- 50 **Angemachter Camembert – „Gerupfter“**
- 51 **Dreierlei vom Gerupften** von Martina Strobel
- 53 **Häckerbrotzeit**
- 54 **Kartoffelomlett – „Bauernfrühstück“**
- 55 **Kirschenmichel**
- 56 **Karthäuser Klösse**
- 57 **Karthäuser Kloss** von Steffen Szabo
- 58 **Apfelkröpfl**
- 59 **Apfelkröpfl im Teeteig** von Michael Stimmler





Gemeinsam genießen, Zeit miteinander verbringen, einfach sein: In Franken gibt es unzählige schöne Plätze beim Winzer, in den vielen Heckenwirtschaften oder einfach in der Natur, wo man mit einem Glas Silvaner das Leben feiern kann.

GRUMBERNSUPPE

traditionell

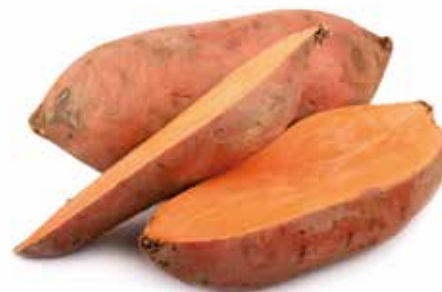
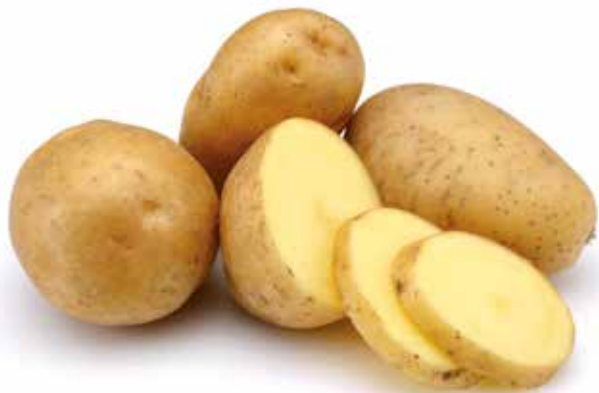
10

- 40g **Margarine**
- 1 EL **Zwiebel
fein gehackt**
- 1 Stange **Lauch**
- 2 **Karotten**
- 50g **Sellerie**
- 7 **große Kartoffeln**
- 2 EL **Mehl**
- 1l **Brühe**
- Salz**

- Kräuter wie
Sellerieblätter
oder Liebstöckel
oder große Zwiebel
gehackt**
- 1 **Butter oder
Margarine**
- 20g **Petersilie
fein gehackt**

Die Zwiebeln in der Margarine kurz andünsten und das zerkleinerte Suppengrün mit den gewürfelten Kartoffeln zugeben. Mehl darüber stäuben und mit Brühe ablöschen. Mit Salz abschmecken, evtl. etwas Sellerie- und Liebstöckelblatt mitkochen. Dieses Grün wird wieder herausgenommen, wenn das Gemüse gar ist.

Suppe pürieren und wahlweise mit gebräunten Zwiebeln oder gehackter Petersilie auftragen.



DAZU PASSEN

Silvaner trocken, Müller-Thurgau, Bacchus trocken bis halbtrocken



SÜSSKARTOFFELSUPPE

eine Interpretation von Markus Söder

11

- 450g **Süßkartoffel**
- 1 **Schalotte oder
kl. Zwiebel**
- 0,5l **Gemüsefond**
- 300ml **Sahne**
- 0,5 TL **Ras el-Hanout
(orientalische
Gewürzmischung)**
- 3 EL **Olivenöl**

- 2 EL **Crème fraîche**
- 4 EL **Knoblauch-
Croûtons**
- 2 EL **Koriandergrün
fein geschnitten**

Eine mittlere Süßkartoffel (ca. 450g) gründlich waschen und im Backofen bei 170°C Umluft ca. 1 Stunde backen, bis man sie mit einem Messer leicht durchschneiden kann. Etwas abkühlen lassen und schälen.

Unterdessen in einem hohen Topf das Olivenöl erhitzen und darin die klein geschnittenen Schalotten farblos anschwitzen. Die Süßkartoffel in groben Würfeln zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Ras el-Hanout darüber stäuben, unterrühren und alles mit dem Gemüsefond aufgießen. Etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden und konzentrieren können.

Die Suppe nun mit dem Stabmixer pürieren, die Sahne angießen, mit Salz/Pfeffer abschmecken und durch ein feines Haarsieb passieren.

Zuletzt nach Belieben noch etwas Butter oder Olivenöl einmontieren und mit Crème fraîche, warmen Knoblauch-Croûtons und frischem Koriander servieren.

PROFI-TIPP Markus Söder

„Durch das Backen der Süßkartoffeln intensiviert sich das Aroma. Das funktioniert übrigens auch hervorragend bei Kürbis und Roter Bete.“

Restaurant Alter Esel, Marktbreit (S. 14)



FRÄNKISCHE MOSTSUPPE

traditionell

12

50g **Karotten**
40g **Zwiebeln**
50g **Sellerie**
100g **Butter**
40g **Mehl**
0,75l **Rinderbouillon**
0,25l **Frankenwein**
0,2l **Sahne**
1 **Eigelb**
1 **Salz**
1 **gekörnte Brühe**
2 **Toast**
5g **Zimt**

60 g Butter im Topf zergehen lassen, das in kleine Würfel geschnittene Gemüse zugeben und angehen lassen, mit Mehl bestäuben. Die Einbrenne mit kalter Bouillon auffüllen, den Wein zugeben, kurz aufköcheln lassen und zum Schluss mit Eigelb und Sahne legieren - jetzt nicht mehr kochen lassen!
Mit Salz und Brühwürfel abschmecken.

Weißbrotwürfel in der restlichen Butter anrösten, den Zimt untermischen. Die Suppe anrichten und mit den Zimtwürfeln garnieren. Mit kleiner Käsestange servieren.



DAZU PASSEN

Silvaner, Müller-Thurgau, Scheurebe
je nach Kochwein

FRÄNKISCHES MOSTSÜPPLE MIT ZIMTKRUSTELN

eine Interpretation von Joachim Schwab

13

0,5l **fruchtige Scheurebe**
0,5l **Geflügelbrühe**
0,25l **Sahne**
30g **Zwiebeln**
30g **Weißes vom Lauch**
30g **Sellerie**
30g **Karotten**
30g **Butter**
40g **Mehl**
2 **Lorbeerblätter**
8 **Pfefferkörner weiß**
1 **Salz**
1 **Muskat**
1 **Zucker**

Butter mit Gemüse hell anschwitzen, mit Mehl bestäuben und dann mit Geflügelbrühe, Wein und Sahne auffüllen. Gewürze zugeben und ca. 15 Minuten kochen lassen, durchsiehen, abschmecken.

In tiefe Teller geben, geschlagene Sahne obenauf und die Zimtkrusteln als Garnitur dazu anrichten (Zimtkrusteln sind geröstete Weißbrotwürfel mit Zimt).

**Geschlagene Sahne,
geröstete Weißbrot-
würfel mit Zimt**



PROFI-TIPP Joachim Schwab

„Das Wichtigste in dieser Suppe ist der Wein.
Eine fruchtige Scheurebe sollte es sein.
Ihrem Duft kann man sich schwer entziehen.“

Restaurant Schwab's Landgasthof, Schwarzach am Main (S. 15)



RESTAURANT ALTER ESEL

Marktbreit



Im historischen Städtchen Marktbreit befindet sich in einem kleinen, denkmalgeschützten Haus das von Ramona & Markus Söder persönlich geführte „Restaurant Alter Esel“.

Nachhaltige, regionale, saisonale und internationale Küche bestimmen das Menü. Mittags gibt es eine kleine Tageskarte, am Abend ein schmackhaftes Menü mit bis zu 6 Gängen, welches jede Woche neu und liebevoll zusammengestellt wird.

Auf der Weinkarte finden sich neben vielen fränkischen Gewächsen auch ausgesuchte Weine der europäischen Nachbarländer.

Die neu interpretierte Süßkartoffelsuppe von Markus Söder finden Sie auf Seite 11.

Restaurant Alter Esel
Ramona und Markus Söder
Marktstraße 10
97340 Marktbreit

Telefon: 09332 5949477
info@alteresel-marktbreit.de
www.alteresel-marktbreit.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag
11:30 – 14:00 Uhr und
18:00 – 23:00 Uhr
Ruhetage:
Montag und Dienstag

Ein fränkisches Gasthaus, wie aus dem Bilderbuch: Joachim Schwab und sein Team haben mit „Schwab's Landgasthof“ einen Ort geschaffen, der so einladend ist, wie man es sich nur wünschen kann.

Joachim Schwab führt den Familienbetrieb in vierter Generation seit 1996. Seine Art zu kochen beschreibt man am besten mit „gehoben fränkisch“ oder „raffiniert regional“, denn Schwabs Anspruch und Aufmerksamkeit gelten der Verarbeitung sehr hochwertiger regionaler Produkte. Seine Passion gilt der Jagd und dem Wein!

Das Rezept zu Joachim Schwabs „Fränkisches Mostsüpple“ mit Zimtkrusteln steht auf Seite 13.

Schwab's Landgasthof
Joachim Schwab
Bamberger Straße 4
97359 Schwarzach
OT Stadtschwarzach

Telefon: 09324 1251
info@landgasthof-schwab.de
www.landgasthof-schwab.de

Öffnungszeiten:
warme Küche:
Mittwoch bis Sonntag
von 11:30 – 14:00 Uhr
und 17:30 – 21:00 Uhr
Ruhetage:
Montag und Dienstag

KARPFEN BLAU

traditionell

16

1,5 kg **Karpfen**
Salz
1/8 l **Essig**

Für den Sud:

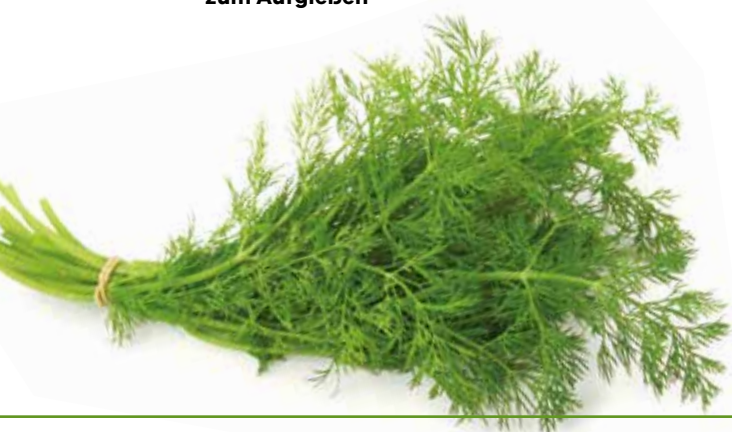
1 **Bund Suppengrün,**
Fischabfälle,
Salz, Lorbeerblatt,
Dill, Basilikum,
Estragon, Thymian,
Majoran, Senfkörner,
Wacholderbeeren,
je eine Messerspitze
Beifuß, Ingwer,
Paprika, Pfeffer,
etwas Zitronen-
schale
2 EL **Essig**
1 Schuss **Weißwein**
sowie Wasser
zum Aufgießen

Die Zutaten für den Fischsud in einem großen Topf kurz anrösten, aufgießen und 30 Minuten kochen lassen. Alles gut durchziehen lassen. Den frischen Karpfen vorsichtig innen und außen waschen, ohne die Schleimhaut zu verletzen, etwas salzen und mit kochend heißem Essig übergießen – dadurch wird er schön blau.

Den Karpfen 25 bis 30 Minuten im zugedeckten Topf auf kleinem Feuer im Sud garen.

Wenn Sie den Fisch im Ganzen servieren wollen, sollten Sie zum Garen eine Kartoffel in die Bauchhöhle stecken – dann behält er seine Form.

Mit Zitronenachteln anrichten und zu gekochten Kartoffeln mit Merrettichsoße servieren.



DAZU PASSEN

Silvaner, Weiß- oder Grauburgunder,
Riesling, Kerner



KARPFEN AUS DEM BLAUSUD

eine Interpretation von Stefan Morhard

17

2 **Karpfen**
ausgenommen

Für den Sud:

2 **große Karotten**
1/4 **Sellerieknolle**
1/2 **Fenchel**
1 **große Zwiebel**
Senfkörner
Wacholderbeeren
Lorbeerblatt
100 g **Salz**
100 g **Zucker**
1 l **Weißwein**
200 ml **Brantweinessig**
3 l **Wasser**

Die Karpfen unter fließendem Wasser waschen, entschuppen und an der Mittelgräte entlang teilen (das kann auch der Fischhändler Ihres Vertrauens für Sie übernehmen!).

Karotten, Sellerie, Fenchel und Zwiebel schälen und in Julienne schneiden. Für den Sud in einen großen Topf Wasser, Essig, Weißwein, Salz, Zucker und Gewürze geben. Das vorbereitete Gemüse hinzugeben und aufkochen – etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Karpfenteile hineingeben – sie müssen vom Sud bedeckt sein – und etwa 15–20 Minuten ziehen lassen, bis der Karpfen gar ist (Garprobe mit einem Holzspießchen!).

Zum Anrichten den Karpfen mit etwas Sud und Gemüse auf eine Platte geben und mit Zitrone, zerlassener Butter und Dampfkartoffeln servieren.

PROFI-TIPP Stefan Morhard

„Köstlich zum Karpfen: selbst gemachter Sahne-Apfel-Meerrettich. Dafür frischen Stangenmeerrettich reiben und mit geriebenem Apfel unter die Schlagsahne heben. Mit etwas Salz würzen.“

Gasthof Bären, Randersacker (S. 21)



RINDFLEISCH MIT NUDELN & MEERRETTICHSSOSE

traditionell

80g	Schweineschmalz
1/2	Zwiebel
1	Knoblauchzehe nach Belieben
1	Tomate
1 Bund	Suppengrün
1kg	Rindfleisch – am besten Ochsenfleisch vom Bug oder Tafelspitz
1 Stück	frischer Meerrettich
50g	Butterschmalz
3 EL	Semmelbrösel
0,25l	Brühe
1 TL	Salz
1 TL	Zucker

Das Schmalz im Topf erhitzen, die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch anbräunen, ebenso die Tomate und das zerkleinerte Suppengemüse. Das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten im Topf anbraten. Mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist und 1 ½ bis 2 Stunden köcheln lassen.

Die Meerrettichsoße zubereiten: Meerrettich sorgfältig putzen und fein reiben. Butterschmalz erhitzen und den Meerrettich darin anrösten. Mit der Fleischbrühe aufgießen, gut durchrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. 15 bis 20 Minuten leicht kochen lassen.

Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Meerrettichsoße und breiten Nudeln servieren.



DAZU PASSEN

Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Kerner



FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN

Tafelspitz „sous vide“ | Meerrettich-Eis | gefüllte Nudelflecken | Apfel-Kren-Sud

eine Interpretation von Michael Philipp

1kg	Simmentaler Tafelspitz mit Fettrand
300g	Rinderconsommé geklärt
4	Eigelb
1	Ei
200g	Mehl Type 405
	Salz
	Olivenöl
	Karotten
	Sellerie
300ml	Milch
200g	Sahne
4	Eigelb
150g	Zucker
	Sahnemeerrettich
	Salz
	Weißer Balsamico

Tafelspitz vakuumieren, für 48 Stunden im 68°C warmen Wasserbad „sous vide“ garen.

Aus den Zutaten einen Nudelteig kneten, Karotten und Sellerie in Würfel oder Scheiben schneiden und vorgaren bzw. schmoren. Nudelteig ausrollen und in kleine Flecken schneiden, in Salzwasser garen.

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Milch, Sahne und Meerrettich aufkochen, zur Eigelbmasse geben und verrühren. Masse zur Rose abziehen, abschmecken und passieren, in der Eismaschine gefrieren.

Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, Kren und Apfel in feine Streifen schneiden, in tiefen Teller mischen, Gemüse anrichten, mit Consommé angießen, eine große Nocke Meerrettich-Eis anrichten, Nudelflecken garnieren, mit Kren/Apfel und Kräutern garnieren.



PROFI-TIPP Michael Philipp

„Tradition und regionale Spezialitäten müssen gelebt und auch gepflegt werden. Die Produktqualität steht für mich an oberster Stelle. Deshalb empfehle ich als Genussbotschafter Bayerisches Rindfleisch g.g.A.“

Restaurant Philipp, Sommerhausen (S. 20)



RESTAURANT PHILIPP

Sommerhausen



GASTHAUS BÄREN

Randersacker



Tradition und Moderne verbinden Heike und Michael Philipp im gastlichen Ambiente des 400 Jahre alten Renaissance-Palais im schmucken Winzerörtchen Sommerhausen. Zum Übernachten stehen zwei Suiten und ein Doppelzimmer zur Verfügung.

Mit großer Leidenschaft und mit Können kreiert Michael Philipp eine unkomplizierte und unbeschwerte Küche, Gerichte, die souverän den Bogen zwischen fränkischer Bodenständigkeit und seinem französisch inspirierten Kochstil schlagen. Immer saisonal und mit bester Produktqualität. Diplom-Sommelière Heike Philipp leitet den Service und begleitet das Menü charmant und gekonnt mit fränkischen und internationalen Gewächsen.

Das fränkische Hochzeitsessen à la Michael Philipp finden Sie auf Seite 19.

**Restaurant Philipp
Heike & Michael Philipp
Hauptstraße 12
97286 Sommerhausen**

**Telefon: 09333 1406
info@restaurant-philipp.de
www.restaurant-philipp.de**

**Öffnungszeiten Restaurant:
Mittwoch bis Sonntag:
ab 19:00 Uhr
Samstag, Sonntag und
an Feiertagen:
von 12:00 – 14:00 Uhr
Ruhetage:
Montag und Dienstag**

„Wie Urlaub in der Toskana“ konstatierte einmal ein Gast über seinen Abend im Gasthof Bären. Inhaber Stefan Morhard berichtet, dass der Mann gegen 20 Uhr im romantischen Innenhof saß: bei einem Schoppen Silvaner unter der alten Kastanie und umgarnt von zwei netten Damen. An einem annähernd perfekten Sommerabend.

Unabhängig von der Jahreszeit aber gelte im Bären die Metapher ‚Urlaub vom Alltag‘ für alle Gäste ganzjährig. Besonders beliebt sind regionale Spezialitäten. Nach Jahreszeit vom fangfrischen Fisch über fränkischen Spargel bis zum charaktervollen Wildgericht. Auf Wunsch flankiert vom fränkischen Silvaner oder dem ausgewogenen Spätburgunder.

Die neu interpretierte Version des Karpfen aus dem Blausud von Stefan Morhard finden Sie auf Seite 17.

**Gasthof Bären
Familie Stefan Morhard
Würzburger Straße 6
97236 Randersacker**

**Telefon 0931 70510
info@baeren-randersacker.de
www.baeren-randersacker.de**

**Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag:
11.00 Uhr – 23.00 Uhr
Küchenzeiten:
Montag bis Samstag:
11.30 Uhr – 21.30 Uhr
Ruhetag: Sonntag**



Atemberaubende Weinsichten:
Die fränkische Kulturlandschaft wird von unseren Winzerinnen und Winzern gepflegt und schenkt der Region ihre charakteristische Ästhetik. An vielen Stellen weisen die „terroir f“-Punkte auf besonders magische Orte des Frankenweins hin.

KÄRRNERSBRATEN

traditionell

24

- 1,5 kg **Rindfleisch aus der Rippe**
- 2l **Wasser**
- 1 Bund **Suppengrün**
- 2 **Zwiebeln in Ringe geschnitten**
- 50g **Butter**
- 4 **Brötchen**
- 2 EL **Petersilie fein gehackt**
- Salz**
- Pfeffer**
- 50g **Butter zum Braten**

In das Fleisch eine Tasche schneiden. Die Rippen lösen, aber nicht herausnehmen. Die Zwiebeln in der heißen Butter dünsten, die in kleine Würfel geschnittenen Brötchen darin anrösten, Petersilie zugeben und würzen. Alles in die Fleischtasche geben und diese mit Kochgarn zunähen.

Das Wasser erhitzen und das klein geschnittene Suppengrün kochen lassen. Das gefüllte Fleisch dazugeben und 90 Minuten garen.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Knochen auslösen und den Braten mit der Butter und einer Tasse Brühe im Bratrohr bei 200°C eine Stunde braten. Öfter begießen.



DAZU PASSEN

Silvaner, Bacchus, Müller-Thurgau, Weißburgunder Spätlese oder Portugieser, Spätburgunder, Domina Spätlese

FRÄNKISCHE RINDERROULADEN

traditionell

25

- 4 **Rinderrouladen**
- Salz**
- Pfeffer**
- Senf**
- 1 **große Zwiebel klein gehackt**
- 15g **gewürfelter Räucherspeck**
- 2 **Essiggurken**
- 1 EL **Mehl**
- 60g **Schmalz**
- Butter**
- Fleischbrühe**
- Speisestärke**
- Sahne**
- 1 **Paprikaschote**
- 1 **Tomate**
- 4 TL **roher Reis**

Das Fleisch klopfen, salzen und pfeffern. Dünn mit Senf bestreichen und in die Mitte jeder Roulade Zwiebeln, Speck, Gurkenstreifen und einen Teelöffel rohen Reis einfüllen.

Die Rouladen wickeln und feststecken. In heißem Fett von allen Seiten anbraten. Mit heißer Brühe ablöschen und 60 Minuten gar schmoren, im Fond nach Belieben die Paprika und Tomate mitschmoren.

Die Soße mit Speisestärke und Sahne andicken. Mit Nudeln oder Reis und Salaten reichen.



DAZU PASSEN

Silvaner, Spätburgunder, Domina, Portugieser, Dornfelder, Spätlesen mit genügend Kraft und Alkohol

REHNÜSSCHEN MIT ROTWEINSOSSE

traditionell

26

1kg **Rehrücken
(ohne Knochen)**
0,5l **Rotwein**
60g **Butter oder Öl**
500g **Wurzelgemüse**
Salz
Pfeffer
1 **Lorbeerblatt**
Wacholderbeeren
Pfefferkörner

Das Wurzelgemüse putzen und klein schneiden, in Butter anbraten und das Lorbeerblatt und die zerdrückten Wacholderbeeren hinzugeben.

Wenn das Wurzelgemüse gut angeröstet ist, mit Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein Tuch abseihen.

In der Zwischenzeit den Rehrücken in kleine Scheiben à ca. 50g schneiden und in Butter oder Öl kurz braten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Mit der reduzierten Soße anrichten und mit Spätzle und Waldpilzen servieren.



DAZU PASSEN

Silvaner, Spätburgunder, Domina, Dornfelder QbA oder Spätlese oder Riesling, Weiß- oder Grauburgunder Spätlese



REHNÜSSCHEN

eine Interpretation von Ralf Restel

27

250g **Steakhüfte
aus der Keule**
Salz
Pfeffer
600g **Rostgemüse:**
**2/3 Zwiebeln
mit Schale**
**1/3 Karotten
und Sellerie**
600ml **Spätburgunder**

2g **Pfeffer weiß,
geschrotet**
5g **Wacholderbeeren**
4 **Knoblauchzehen**
3g **ganze Nelken**
8 **Lorbeerblätter**
3g **Piment**

50g **Tomatenmark**
20g **Zitronensaft**
80g **Johannisbeer-Gelee**
180ml **Sahne**

Das Fleisch mit Salz/Pfeffer würzen und in Fett anbraten. Das Bratgut aus dem Topf nehmen und dafür das Röstgemüse zugeben. Den Bratensatz mit dem Röstgemüse „rösten“ und nach einer Weile immer wieder mit 2/3 vom Rotwein ablöschen. Jetzt Tomatenmark dazugeben wieder anrösten aber nicht zu dunkel werden zu lassen.

Das vorbereitete Gewürz, den restlichen Wein und die dunkle Brühe auf das Gemüse geben. Jetzt das Fleisch in den Fond dazu und zudeckt ca. 30 bis 40 Minuten schmoren. Erst wenn das Fleisch leicht von der Fleischgabel geht, ist es gar.

Nüsschen aus dem Topf nehmen und die Soße passieren. Ein bisschen einkochen lassen und Gelee mit Zitronensaft zugeben. Eventuell mit etwas Mehl abbinden und danach die Sahne zugeben. Alles aufkochen und nochmal durch ein feines Sieb passieren.

Die Nüsschen aufschneiden, Soße darüber geben – fertig. Beilagen: frische Pfifferlinge, Spätzle oder Nudeln und Preiselbeeren.

PROFI-TIPP Ralf Restel

„Gilt für alle guten Gerichte: Man nehme ein Glas Frankenwein und gebe es in den Koch!“

Gasthaus Zur Krone, Großheubach (S.30)



SALAT VOM RÄUCHERFISCH

traditionell

28

- 600 g **Räucherfisch (Forelle, Saibling, Karpfen, Renke)**
- 3 **hart gekochte Eier**
- 2 **Tomaten**
- 1 **Apfel**
- 1 **Essiggurke**

- 1 **Zwiebel**
- 1/2 **Lauch**
- Petersilie**
- Dill**
- Schnittlauch**
- 100 g **Mayonnaise**
- 2 EL **Joghurt**
- Zitronensaft**
- Salz**
- 1 Prise **Zucker**

Den Räucherfisch auslösen. Haut und alle Gräten entfernen. Das Fleisch zerpflücken. Die Eier, Apfel, Tomaten und die Essiggurke sehr fein schneiden.

Unter die Joghurt-Mayonnaise die fein gehackten Kräuter – je ein Teelöffel Petersilie, Dill und Schnittlauch – mischen. Mit Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Zutaten sehr vorsichtig unterheben.

Mit Tomatenscheiben und Petersilie servieren.



LILA KARTOFFELSALAT MIT DILLRAHMGURKEN & RAUHLACHS

eine Interpretation von Carina Pfaff

29

- 400 g **Räucherlachs (beste Qualität)**
- 750 g **lila Kartoffeln**
- 80 g **Schalotten**
- 40 ml **Olivöl**
- 250 ml **Rinderfond**
- 80 ml **weißer Balsamico**
- 40 g **körniger Senf**
- Salz**
- Pfeffer**
- 1/2 **Bund Estragon**
- 1/2 **Bund Kerbel**
- 1/2 **Bund glatte Petersilie**

- 1 **Gurke**
- 4 EL **Sauerrahm**
- 1/2 **Bund Dill**
- Salz**
- weißer Pfeffer**
- 1/2 **Zitrone Abrieb**

Kartoffeln in kochendem Salzwasser gar kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen – später pellen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen, in dünne Scheiben hobeln und in einem Topf in 15 ml Olivenöl anschwitzen. Fond sowie Essig dazugeben und aufkochen.

Den Sud zusammen mit dem Senf über die Kartoffelscheiben geben, salzen und pfeffern, dann mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Inzwischen Kräuter von den Stielen zupfen, grob schneiden und mit dem restlichen Olivenöl zum Salat geben.

Gurke waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dillspitzen zupfen und ebenfalls feinst schneiden (für ca. 1 EL). Gurken mit Sauerrahm und Dill vermischen, mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb von der Zitrone abschmecken.

Den lila Kartoffelsalat mit den Dillrahmgurken zum Räucherlachs servieren!



PROFI-TIPP Carina Pfaff

DAZU PASSEN

Silvaner, Spätburgunder oder Portugieser, Weiß- oder Grauburgunder, Kerner

„Wir legen den Lachs ein paar Tage lang in eine Beize mit Salz und Zitrone. Darin zieht er gut durch bevor wir das Lachsfilet auf Apfelholz räuchern. Das braucht Liebe und Zeit - wie viele guten Dinge!“

Gasthaus zur Krone, Escherndorf (S. 31)



GASTHAUS ZUR KRONE

Großheubach

GASTHAUS ZUR KRONE

Escherndorf



Das Gast- und Weinhaus „Zur Krone“ in Großheubach am Fuße des Engelbergs gelegen, befindet sich seit 1969 im Besitz der Familie Restel. Ralf Restel, der Sohn und Chefkoch der Krone übernahm das Haus 2005 und führt es nun mit seiner Frau Niki, Sommelière und Beirätin der Sommelier Union Deutschland, in zweiter Generation weiter.

Internationale Finesse oder heimische Schlemmerei – die Karte der Krone bietet für jeden Geschmack genau das Richtige. Und wer gerne noch etwas verweilen möchte, dem stehen sehr gemütliche Gästezimmer in der Krone zur Verfügung.

Ralf Restels Neuinterpretation von Rehnüsschen finden Sie auf Seite 27.

**Gasthaus Zur Krone
Familie Restel
Miltenberger Straße 1
63920 Großheubach**

**Telefon: 09371 2663
lecker@gasthauskrone.de
www.gasthauskrone.de**

**Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag:
11:00 – 14:00 Uhr und
17:00 – 21:00 Uhr
Freitag (kein Mittagstisch):
17:00 – 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
11:00 – 14:00 Uhr und
17:00 – 20:15 Uhr
Ruhetag: Montag**

Das Gasthaus liegt im Herzen des romantischen Weinortes Escherndorf, direkt an der Mainschleife. Die „Krone“ ist in Franken zuhause und die Gäste erleben dort wahre Gastfreundschaft und ausgezeichnete Weinkultur: Franken in seiner schönsten Form.

Wirtin Carina Pfaff und Küchenchef René Jouy betreiben das Gasthaus zur Krone seit dem 1. Juli 2016 mit abwechslungsreichen, fränkischen und hochwertigen Speisen: Qualität ist nicht nur ein Wort, sondern eine Selbstverständlichkeit in der „Krone“.

Der lila Kartoffelsalat mit Dillrahmgurken und Rauchlachs von Carina Pfaff steht auf Seite 29.

**Gasthaus zur Krone
Inhaberin: Carina Pfaff
Bocksbeutelstraße 1
97332 Volkach-Escherndorf**

**Telefon: 09381 2850
www.krone-escherndorf.de**

**Öffnungszeiten:
Montag und Donnerstag
bis Sonntag:
11:30 Uhr – 21:00 Uhr
durchgehend warme Küche
Terrassenbetrieb und
Außenplätze
ab 22:00 Uhr geschlossen
Ruhetage:
Dienstag und Mittwoch**

ZWIEBELKUCHEN – „ZWIEBELBLOOTZ“

traditionell

32

Für den Teig:

200g **Mehl**
20g **Hefe**
6–8 EL **Milch**
1 **Ei**
Salz
40g **Margarine**

Für den Belag:

125g **durchwachsener Speck**
750g **Zwiebeln**
2–3 **Eier**
0,25l **saure Sahne**
Kümmel
Salz

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und auf einem großen Backblech dünn ausrollen.

Den Speck fein würfeln und anbraten. Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln darin weich dünsten. Nach Bedarf etwas Margarine zugeben. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Alles auf dem Teig verteilen.

30 Minuten im Backrohr bei 200° C backen und warm servieren.



DAZU PASSEN

Silvaner, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Ortega kräftig und gereift, halbtrocken

MAINFISCHLE – „MEEFISCHLI“

traditionell

33

800g **Meefischli**
Zitronensaft oder Essig
Salz
Zimt
Mehl
Öl oder Schmalz zum Fritieren

1 MS
etwas

Zitrone
Petersilie

Die Meefischli, fingerlange und daumendicke Grundfische, schuppen, ausnehmen, waschen und säuern. Eine Stunde marinieren lassen, dann salzen und in Zimt und Mehl wenden. Das Fett erhitzen und die Fische knusprig ausbacken. Mit Zitrone und Petersilie servieren.

Dazu reicht man in Franken einen saftigen, noch lauwarmen Kartoffelsalat.



DAZU PASSEN

Silvaner, Weißburgunder



Brotzeit ist die schönste Zeit in Franken!
Dazu passen ganz hervorragend ein
kühles Glas Silvaner und nette Menschen.
Die fränkischen Weingüter haben traum-
hafte Verkostungsräume oder Weinstuben
eingerrichtet, aus denen man gar nicht
mehr weg möchte.

GESPICKTE BACHFORELLE

traditionell

36

2 **große oder**
4 **kleine Bachforellen**
Essig
Salz
150g **Speck in Streifen**
Öl zum Bepinseln

Die Forellen säubern, mit Essig und Salz würzen und gleichmäßig durch den Rücken spicken. Rundherum mit Öl bepinseln und auf einem heißen, gefetteten Rost im Abstand von 12 cm ca. 20 Minuten grillen.

1/8l **Weißwein**
4 EL **süße Sahne**
1 TL **Stärkemehl**
2 EL **Zwiebelsalz,**
wenn vorhanden
sonst Tafelsalz
gehackte Kräuter

Den Grillsatz aus der Fettpfanne mit einer Mischung aus Weißwein, süßer Sahne und Stärkemehl binden. Mit Salz abschmecken. Die Forellen mit gehackten Kräutern bestreuen und die Soße dazu reichen.



DAZU PASSEN

Silvaner, Riesling,
Kerner, Weißburgunder



TATAR VON DER BACHFORELLE, SPECKMOUSSE UND KRÄUTERSALAT

eine Interpretation von Bernd Enssle

37

Tatar:

2 **Bachforellen**
1 TL **Zitronenöl**
1/2 TL **Apfelessig**
Salz, Pfeffer,
Cayennepfeffer,
Zucker
gehackter Dill

Bachforelle filetieren, enthäuten und sehr klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten marinieren.

Speckmousse:

80 g **geräucherter**
Bauchspeck
300 ml **Fischsahnesoße**
4 Bl **Gelatine**
150 ml **Sahne**
Salz, Pfeffer,
Noilly Prat

Für das Mousse den Speck in einer Pfanne auslassen, Sahnesoße angessen und aufkochen. Im Mixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen, kaltstellen und kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne unterheben, stocken lassen.

Die Kräuter mit der Vinaigrette anmachen.

Kräutersalat:

2 Hand **gem. Kräuter**
Vinaigrette aus
Gemüsebrühe, Essig,
Öl, Salz, Pfeffer und
Zucker

In der Mitte des Tellers ein Bett mit dem Salat formen. Auf den Salat in einem Ring das Tatar anrichten und eine mit einem Löffel ausgestochene Nocke Mousse dazu geben. Mit einer dünnen, knusprig ausgebratenen Scheibe Speck garnieren.

PROFI-TIPP Bernd Enssle

Frische und beste Qualität sind bei Fisch entscheidend. Am besten kaufen Sie bei einem Fischhändler oder Fischzuchtbetrieb aus der Region ein. Sollten Sie sich beim Filetieren schwer tun, so bereitet der Fischhändler oder -züchter den Fisch gerne für Sie vor.

Restaurant Himmelstoss, Dettelbach (S. 38)



RESTAURANT HIMMELSTOSS

Dettelbach



Wir fühlen uns der fränkischen Küche als Inspiration verpflichtet. Wie auch der Wein der Region erfüllt ist von Aromen, so sehen wir es als unsere Aufgabe, diese Vielfalt auch in unserer Küche zu präsentieren. Ebenso wie der Winzer suchen wir in Lebensmitteln Qualität und bringen diese bewusst abgestimmt und klar auf den Tisch. Wir beziehen unsere Produkte aus der Region von ausgesuchten kleinen bäuerlichen Betrieben, wo Nachhaltigkeit und Tierwohl gepflegt werden.

Bernd Enssles Neuinterpretation von der Bachforelle finden Sie auf Seite 37.

Restaurant Himmelstoss
Roman Krüchel
Bamberger Straße 3
97337 Dettelbach

Telefon: 09324 4776
info@restaurant-himmelstoss.de
www.restaurant-himmelstoss.de

Unser Öffnungszeiten entnehmen
Sie bitte unserer Homepage

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

FRÄNKISCHE ZWIEBELSUPPE

traditionell

40g **Schweineschmalz**
oder **Margarine**
3 **große Zwiebeln**
1 Bd **Suppengrün**
1-2 **kleine Kartoffeln**
60g **Mehl**
1 l **Brühe**
1 EL **Salz**
Essig nach
Geschmack

Die Zwiebeln in der Margarine kurz andünsten und das zerkleinerte Suppengrün mit den gewürfelten Kartoffeln zugeben. Mehl darüber stäuben und mit Brühe ablöschen. Mit Salz abschmecken, evtl. etwas Sellerie- und Liebstöckelblatt mitkochen. Dieses Grün wird wieder herausgenommen, wenn das Gemüse gar ist.

Suppe pürieren und wahlweise mit gebräunten Zwiebeln oder gehackter Petersilie auftragen.



DAZU PASSEN

kräftige, gereifte Weißweine halbtrocken
Silvaner, Grauburgunder,
Müller-Thurgau



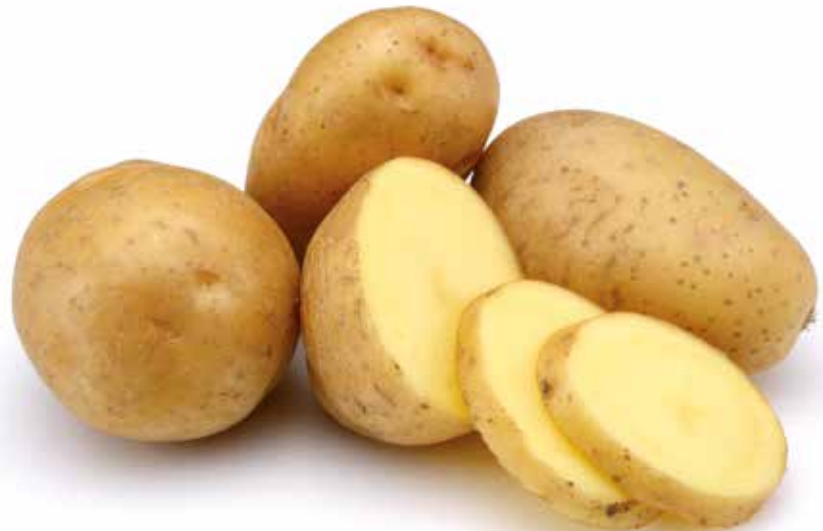
KARTOFFELGEMÜSE

traditionell

40

- 1 **große Zwiebel, fein gehackt**
- 40g **Butter oder Margarine**
- 3 EL **Mehl**
- 0,5l **Brühe**
- 400g **Fleischwurst**
- 2 **große Gewürzgurken**
- 10 **kalte Pellkartoffeln**
- Salz**
- 1 EL **Essig**
- 2 EL **Petersilie fein gehackt**

Die Zwiebel im Fett glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und goldbraun mitrösten. Mit Brühe aufgießen und gut durchkochen lassen. Wurst und Gurken in Würfel, Kartoffeln in Scheiben schneiden, zufügen und alles mit Salz und Essig abschmecken. Wer mag, gibt einen Klecks saure Sahne oder Crème fraîche hinzu. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



DAZU PASSEN

Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner Kabinett oder Spätlese mit harmonischen Reifetönen



GEKOCHTE KARTOFFELKLÖSSE – „BAUMWOLLE“

traditionell

41

- 1 kg **gekochte Salzkartoffeln vom Vortag**
- 2 **Eier**
- 100g **Mehl**
- 100g **Kartoffelmehl**
- 1/2 TL **Salz**
- 1 **Majoran**
- 1 **Brötchen**
- 20g **Butter oder Margarine**

Die Kartoffeln auf dem Reibeisen fein reiben und mit den Eiern, Mehl, Kartoffelmehl, Salz und Majoran verkneten. Das Brötchen in feine Würfel schneiden und in der Pfanne anrösten. Die Klöße mit den gerösteten Brotwürfeln füllen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße einlegen und in 15 bis 20 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.



DAZU PASSEN

Der Wein richtet sich nach dem Hauptgericht.



BLAUE ZIPFEL

traditionell

42

- 0,5l **Wasser**
- 0,25l **Wein- oder Estragonessig**
- 0,25l **Weißwein**
- 1 **Zwiebel, in Ringe geschnitten**
- 1 **Lorbeerblatt**
- 2 **Nelken**
- 1 Prise **Salz**
- Zucker**
- Senfkörner**
- Pfefferkörner**
- 4 **Wacholderbeeren**
- 2 **Karotten**
- 100g **Pilze (Champignons oder Pfifferlinge)**
- 8 **fränkische Bratwürste**

Für den Sud alle Zutaten bis auf die Würstchen erhitzen und 20 Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen und die Würstchen 10 Minuten darin ziehen lassen. Blaue Zipfel in einer Terrine im Sud anrichten und mit Bauernbrot servieren. Als Alternative können Sie die Karotten und Pilze weglassen. Dann kann diese fränkische Spezialität mit Sauerkraut und Senf serviert werden.



DAZU PASSEN

Silvaner, Weißer Burgunder, Müller-Thurgau, Bacchus



ROTE ZIPFEL

eine Interpretation von Bernhard Reiser

43

- 8 **fränkische Bauernbratwürste roh**
- 200g **Butter**
- 2 **Zwiebeln gewürfelt**
- 2 **Knoblauchzehen**
- 100g **Senfkörner**
- 20g **frischer Estragon**
- 20g **Rosmarin**
- 1 **Chilischote**
- 100g **Rohrzucker**
- 100ml **roter Traubensaft**
- 1,5l **Domina, Regent oder Cabernet Sauvignon**
- Salz**
- Pfeffer**
- 100ml **Zwetschgenessig**

Bauernbratwürste mit einer kleinen Nadel 50 bis 100 mal einstechen!

Für den Wein-Sud: Butter in einen Topf geben und die Zwiebel mit dem kleingeschnittenen Knoblauch glasig andünsten. Jetzt den braunen Zucker dazu und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Traubensaft, Rotwein und Essig ablöschen und aufkochen lassen. Die Gewürze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bratwürste einlegen und über Nacht oder mindestens 6 Stunden darin ziehen lassen. Bratwürste rausnehmen und trockentupfen. Gleichzeitig den Sud sehr stark reduzieren bis er dickflüssig wird. Eventuell nochmals ein wenig scharf machen oder mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Der Sud sollte auf ca. 0,35 Liter einreduziert werden!

Bratwürste jetzt indirekt auf Holz oder Gas grillen, rundherum auf Teller anrichten und die dicke reduzierte Sauce darüber geben. Am besten schmeckt diese Bratwurst mit einem Kartoffelpüree oder mit Bratkartoffeln.

PROFI-TIPP Bernhard Reiser

„Das Anstechen der Bratwürste geht am schnellsten, wenn man einen Drei-Nadelstecher hat: Den nimmt man normalerweise zum Schälen der heißen Kartoffel. Und wenn Sie den Sud beim Kochen leicht überwürzen, schmecken die Bratwürste noch besser!“

Restaurant Reisers am Stein, Würzburg (S. 46)



SPARGELSALAT

traditionell

44

2 kg **fränkischer Spargel Klasse A (achten Sie auf feste und geschlossene Köpfe)**
3 l **Salzwasser**
1 Prise **Zucker**

Den Spargel vom Kopf zum Schnittende hin schälen. Das Schnittende abschneiden. Die geschälten Stangen etwa 15 bis 20 Minuten im Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit eine Marinade aus den Zutaten, außer Schnittlauch und Öl, anrühren. Den Spargel mit der Schaumkelle herausnehmen und heiß in die Marinade legen.

Zwei Stunden durchziehen lassen und vor dem Servieren den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch und das Öl auf den Salat geben.

Für die Marinade:

1/2 Tasse **Estragonessig**
2 Tassen **Spargelbrühe**
1 **Bund frischer Schnittlauch**
Pfeffer
Salz
etwas **Zucker**
4 EL **Öl**



DAZU PASSEN

Silvaner, Bacchus, Müller-Thurgau



ROHER SPARGELSALAT

eine Interpretation von Michael Hüsam

45

500 g **roher geschälter Spargel**
150 g **Erdbeeren**
100 g **Wassermelone**
50 g **Zucker**
Salz
Pfeffer
80 ml **Olivenöl**
20 ml **Maracujaessig**
20 ml **weißer Balsamico-essig**
50 g **Pinienkerne**
1 **Bund Ruccola**

Den geschälten Spargel mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Die Erdbeeren achteln. Die Pinienkerne goldbraun rösten. Wassermelonenfleisch würfeln.

Aus Essig, Öl und Gewürzen eine Marinade herstellen und die Spargelstreifen darin marinieren. Die Pinienkerne, Wassermelonenwürfel und den Ruccola zugeben, vorsichtig mischen und nochmals abschmecken.

PROFI-TIPP Michael Hüsam

„Bitte geben Sie bei diesem Rezept die Erdbeeren erst kurz vor dem Anrichten zum Spargel – sonst färben sie alles rosa!“

Gasthof Goldenes Lamm, Billingshausen (S. 47)



RESTAURANT REISERS AM STEIN

Würzburg



Abwechslung in Weinbar, Restaurant oder auf der Sonnenterrasse: Das REISERS am Stein in Würzburg ist der Ort für Menschen, die Lust auf unkomplizierte Perfektion haben. Und Hunger.

Patron Bernhard Reiser und sein Team bringen geschmackvoll die vier Jahreszeiten auf den Teller. Sie verbinden Geschichte und Gegenwart, Heimat und Fernweh in ihren Kreationen. Die schönsten Dinge des Lebens sind einfach. Und sie machen glücklich. REISERS auch.

Die roten Zipfel nach Bernhard Reiser gibt es auf Seite 43.



Restaurant REISERS am Stein
Bernhard Reiser
Mittlerer Steinbergweg 5
97080 Würzburg

Telefon: 0931 286901
mail@der-reiser.de
www.der-reiser.de

Öffnungszeiten:
täglich ab 17:30 Uhr
Ruhetag: Sonntag

GASTHOF GOLDENES LAMM

Billingshausen



Die Wirtsfamilie Hüsam hat ihre Wurzeln in der Landwirtschaft und diese Vergangenheit spiegelt sich in der Küche vom Goldenen Lamm: Hier werden hauptsächlich Produkte aus der Region oder Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten verwendet.

Es gilt im Gasthof das Motto: Im goldenen Lamm schmeckt es aus Tradition natürlich gut. Und damit diese Tradition qualitätsbewusst weitergegeben werden kann, engagiert sich Familie Hüsam ganz besonders für die Ausbildung junger Köchinnen und Köche. Versteht sich von selbst, dass alles, was im Lamm auf der Karte steht, auch selbstgemacht ist!

Hüsams Neuinterpretation vom klassischen Spargel-salat finden Sie auf Seite 45.

Gasthof Goldenes Lamm
Untorstraße 13
97834 Billingshausen

Telefon: 09398 352
info@goldenes-lamm-
billingshausen.de
www.goldenes-lamm-
billingshausen.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag:
11:30 – 15:00 Uhr
Mittwoch bis Samstag:
17:30 – 24:00 Uhr
Sonntag:
17:30 – 22:00 Uhr
Küchenzeiten:
11:30 – 14:00 Uhr
und 18:00 – 21:00 Uhr
Ruhetag:
Montag und Dienstag



Es steckt viel Liebe, Aufmerksamkeit und Professionalität im Winzerhandwerk. Bevor so ein Weinberg die ersten Früchte trägt, sind Handarbeit und Geduld gefordert. Am Ende wartet dann die schönste Belohnung, die man sich nur vorstellen kann: ausgezeichnete Frankenwein!

ANGEMACHTER CAMEMBERT – „GERUPFTER“

traditionell

50

200g **Camembert**
100g **Butter**
1/2 **Zwiebel,**
fein gehackt
1 **Eigelb**
Paprika
1 Schuss **Weißwein**

Den weichen, nicht zu kalten, Camembert grob zerteilen und zusammen mit der Butter mit der Gabel zerdrücken. Die fein gehackte Zwiebel, das Eigelb, Paprika und einen Schuss Weißwein unterrühren. Alles gut vermengen.

Aus der Masse eine Kugel formen und mit in Paprika gewälzten Zwiebelringen garnieren. Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot.

In Franken gibt es ungezählte Variationen. Probieren Sie auch nach Geschmack folgende Zutaten: Senf, weichgekochte Eier, geschälte Tomaten oder feingehackte Kräuter wie Petersilie und Schnittlauch. Manche ersetzen auch einen Teil der Butter durch Schmelzkäse.



DAZU PASSEN

Silvaner, Weißburgunder,
Müller-Thurgau



DREIERLEI VOM GERUPFTEN

klassisch, Millefeuille, exotisch
eine Interpretation von Martina Strobel

51

Klassisch:

75g **Camembert**
20g **Sahneschmelzkäse**
20g **Butter**
20g **Zwiebelwürfel fein**
Paprikapulver
edelsüß

Für die klassische Variante alle Zutaten auf Zimmertemperatur mit der Gabel zerdrücken und vermengen, dann eine Kugel formen.

Millefeuille:

4 **Scheiben Weißbrot**
4 **dünne Scheiben**
Camembert
1/2 **kleiner Apfel**
Schnittlauch-
röllchen
Feigensenf

Für die Millefeuille Brotchips:
Brot ganz dünn aufschneiden, mit Olivenöl bestreichen, auf 180° C im Ofen 5 Minuten backen. Anschließend wird in einem Glas geschichtet: Zuerst die Brotchips, dann den Camembert auflegen, diesen mit Feigensenf bestreichen. Aus dem Apfel ganz dünne Spalten schneiden, auflegen, dann wieder Brotchips etc. Am Ende alles mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Exotisch:

100g **Camembert**
klein gerupft
80g **Ananas**
in kleinen Würfeln
5 **Physalis**
1 **Frühlingszwiebel,**
in Röllchen
1 EL **Schmand**
1 MS **Kreuzkümmel**
1 Schuss **Orangensaft**
1/2 MS **Vanillemark**

Für die exotische Variante zuerst die Marinade herstellen, die restlichen Zutaten mit der Marinade übergießen und alles gut mischen, durchziehen lassen.

Anschließend alle drei Varianten auf einem Teller gemeinsam anrichten.



PROFI-TIPP Martina Strobel

„Die Variante „klassisch“ lässt sich natürlich noch mit einem Schuss fränkischem Silvaner veredeln.“

Gasthaus zum Weißen Lamm, Sommerach (S. 52)



GASTHAUS ZUM WEISSEN LAMM

Sommerach



Ortsmitte von Sommerach, Dorfbrunnen, beste Kulisse – da steht es seit Jahrhunderten, unser ‚Weißes Lamm‘. Ein fränkischer Gasthof, wie er im Buche steht, ein charmantes Hotel und das familieneigene Weingut unter einem Dach.

Hier macht es Freude, Gastgeber zu sein, unseren Gästen ein schönes Stück fränkischer Lebensart zu servieren, und eine bleibende Erinnerung mit auf den Weg zu geben. Ein Haus mit Seele!

Das Dreierlei vom Gerupften von Martina Strobel gibt es auf Seite 51.

Gasthof zum Weißen Lamm
Inh. Martina Strobel
Hauptstrasse 2
97334 Sommerach

Telefon: 09381 9377
info@strobel-lamm.de
www.strobel-lamm.de

Öffnungszeiten
Täglich von 11:00 – 23:00 Uhr
Warme Küche durchgehend
von 11:00 – 21:00 Uhr
(14:00 – 17:00 Uhr kl. Karte)
Ruhetag: Dienstag

HÄCKERBROTZEIT

traditionell

53

Zu einer zünftigen fränkischen Weinprobe oder für eine Wanderung durch die Weinberge gehört die „Häckerbrotzeit“, eine deftige Spezialität mit regionalen Erzeugnissen.

Eine echte fränkische Vesperplatte wird auf einem großen Holzteller mit kräftigem Bauernbrot serviert. Je nach Appetit und Umfang finden sich darauf

- ein gepökeltes und gekochtes Rippchen
- verschiedene Hausmacher-Wurstsorten vom regionalen, fränkischen Metzger, wie roter und weißer Presssack (Gelegter)
- frische oder geräucherte Leber- und Blutwurst
- wacholdergeräucherter Schinken
- Bierkäse oder angemachter Camembert (Gerupfter, Seiten 50 & 51)

Die Platte wird appetitlich mit Gewürzgurken, Tomaten und in der Jahreszeit mit grünen Paprikaschoten garniert. Im Frühling ersetzen Sie die Tomaten durch frische Radieschen. In Röllchen geschnittener Schnittlauch und Petersilie bereichern die Häckerbrotzeit ebenso wie Rettich und frische Gurken.



DAZU PASSEN

Je nach Vorliebe
ein trockener, junger Silvaner
oder Müller-Thurgau

KARTOFFELOMLETT – „BAUERNFRÜHSTÜCK“

traditionell

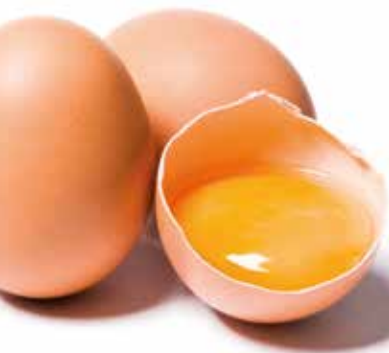
54

- 2 – 3 **Zwiebeln**
fein gewürfelt
- 20g **Margarine**
- 60g **durchwachsender**
Speck fein gewürfelt
- 250g **Fleischwurst gewür-**
felt – wer es deftig
mag, nimmt
Bauernsalami
- 750g **gekochte Kartoffeln**
Pfeffer
Salz
- 2 **Eier**
- 2 EL **Milch**
gehackte Petersilie
oder Schnittlauch

Die Zwiebeln mit Margarine und Speck in einer großen Pfanne goldgelb anbraten, die Wurst dazugeben. Nach 5 Minuten die würfelig geschnittenen Kartoffeln zugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und alles anbraten.

Die Eier mit Milch und Salz verschlagen und in die Pfanne geben. Die Eier bei milder Hitze stocken lassen. Auf keinen Fall mehr rühren!

Das Bauernfrühstück wie einen dicken Pfannkuchen auf eine große Platte gleiten lassen und mit fein geschnittenen Kräutern bestreuen.



DAZU PASSEN

Silvaner, Weiß- oder Grauburgunder

DAZU PASSEN

Frankensekt extra trocken bis trocken
Silvaner, Bacchus, Kerner, Scheurebe
gehaltvolle Spät- oder Auslese mit harmonischen Reifetönen

KIRSCHENMICHEL

traditionell

55

- 4 **Brötchen**
vom Vortag
- 0,25l **heiße Milch**
- 100g **Butter oder**
Margarine
- 100g **Zucker**
- 3 **Eigelb**
- 1kg **Kirschen entsteint**
Zitronenschale
fein gerieben
- 3 **Eiweiß**
- 20g **Butter**

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren und die Brötchen, Kirschen und Zitronenschale zufügen. Zum Schluss den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine feuerfeste Form geben, mit Butterflöckchen belegen und bei 200° C ca. 40 Minuten backen.

Vanillesoße dazu reichen.

Variationen: Ersetzen Sie die Kirschen durch Aprikosen, Stachelbeeren oder Rhabarber.

KARTHÄUSER KLÖSSE

traditionell

56

- 4 **Brötchen vom Vortag**
- 0,5l **Milch**
- 2 **Eier**
- 40g **Zucker**
- 1 Pk. **Vanillezucker**
- Semmelbrösel**
- Fett zum Ausbacken**

- 1l **trockener Frankenwein**
- 4 **Eier getrennt**
- 2 **Eier**
- 100g **Zucker**
- 30g **Stärkemehl**
- 4 EL **Zitronensaft**

Die Brötchen auf dem Reibeisen abreiben, halbieren. Milch mit Eigelb und Zucker verrühren und die Semmeln zwei Stunden darin weichen lassen.

Danach in verquirltem Eiweiß wälzen und mit Semmelbröseln panieren. In heißem Fett goldbraun ausbacken.

Zwischenzeitlich die Weinschaumsoße zubereiten. Wein, Zucker, Eigelb, die ganzen Eier und den Zitronensaft verrühren und erhitzen. Mit in Wasser angerührtem Stärkemehl binden. Die Soße schlagen bis sie richtig kocht, vor dem Erkalten den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.



KARTHÄUSER KLOSS

eine Interpretation von Steffen Szabo

57

- 4 **trockene Kaisersemeln**
- 0,5l **Milch**
- 1 **Vanilleschote**
- Zucker**
- Butterschmalz zum Ausbacken**

Die Rinde der Kaiserbrötchen mit einer feinen Reibe abreiben und aufbewahren. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Milch und Zucker verrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Brötchen (am besten über Nacht) in der Vanillemilch einlegen und dabei mehrmals wenden. Butterschmalz erhitzen. Eingeweichte Brötchen in den Semmelbröseln wälzen und portionsweise in Butterschmalz goldbraun ausbacken. Dazu passen Rotweinkirschen und Vanillesauce.

PROFI-TIPP Steffen Szabo

„Die Gewürze können nach Belieben abgewandelt werden. Passend sind auch Zimt, Tonkabohne oder Lebkuchengewürz - wählen Sie hier passend zum Anlass!“

Romantik Hotel „Zur Schwane“, Volkach (S. 60)



DAZU PASSEN

Silvaner, Bacchus, Kerner, Traminer, Rieslaner, Auslese bis Beerenauslese mit spürbarer Süße und harmonischer Säure



APFELKRÄPFLI

traditionell

58

- 5 **große, säuerliche Äpfel**
- 2 EL **Rum**
- 1 EL **Zucker**

- 200g **Mehl**
- 2 **Eier**
- 0,25l **Milch**
- Salz**

- Schmalz oder Öl**

- Zimt und Zucker**

Die Äpfel schälen und das Kernhaus ausstechen, in fingerdicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit Rum beträufeln und zuckern. Ziehen lassen.

Backteig anrühren - er soll ziemlich dickflüssig sein. Die Apfelringe darin wenden und schwimmend in heißem Fett goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit Zucker und Zimt servieren.

Mit Vanilleeis wird ein festliches Dessert aus den Apfelkräpfli.



APFELKRÄPFLE IM TEETEIG AN HOLUNDERBLÜTEN-SCHAUMSAUCE

eine Interpretation von Michael Stimmler

59

- 3 **große Boskoop Äpfel**
- 160g **Mehl Type 405**
- 3 **Eier**
- 0,25l **Milch**
- 80g **Puderzucker**
- 40g **Matchapulver**
- 1/2 **Zitrone, Saft**
- 1 Prise **Salz**
- Mehl zum Mehlieren**
- Kokoszucker zum Wälzen**
- Fett zum Braten**

- 100 ml **Holunderblütensirup**
- 150 ml **Silvaner trocken**
- 120g **Zucker**
- 6 **Eigelbe**

Die Äpfel schälen und mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und kühl stellen. Mehl, Puderzucker und Matchapulver in eine Schüssel sieben. Mit Milch, Zitronensaft und Eigelb einen glatten Teig herstellen. Eischnee vorsichtig unterheben.

Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Durch den Backteig ziehen und in einer Pfanne langsam gold-gelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und durch Kokoszucker wälzen.

Holunderblüten-Schaumsauce:

Für die Holunderblüten-Schaumsauce alle Zutaten in eine feuerfeste Schüssel geben und auf dem Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Sauce schlagen (ca 72° C).

PROFI-TIPP Michael Stimmler

„Sie können den Holunderblüten-Sirup auch ganz einfach selbst herstellen: Dafür fränkischen Weißwein mit Gelierzucker aufkochen, Holunderblüten über Nacht darin ziehen lassen und am nächsten Tag die Blüten heraus sieben.“

Schlosshotel Steinburg, Würzburg (S. 61)



DAZU PASSEN

Silvaner, Bacchus, Kerner, Riesling, Scheurebe, Rieslaner – Auslese bis Beerenauslese, fruchtig mit edler Süße und lebendiger Säure



ROMANTIK HOTEL „ZUR SCHWANE“

Volkach



Golden leuchtet der „Schwan“ vor dem Portal und lockt Genießer aus nah und fern in das 600 Jahre alte Gasthaus. Hier wird nicht nur fränkische Gastlichkeit gelebt, sondern mit Küchenchef Steffen Szabo (jüngster Sternekoch Bayerns) auch eine erfrischend junge Aromenküche präsentiert. Fein abgestimmt dazu sind natürlich die Weine aus dem eigenen VDP.Weingut aber auch zahlreiche Gewächse nationaler und internationaler Spitzenwinzer.

Und sollten Sie den Weg nach Hause nicht mehr antreten können, stehen 30 Zimmer und Suiten für Sie bereit. Worauf warten Sie noch?

Steffen Szabos Karthäuser Kloß gibt es auf Seite 57.

**Romantik Hotel
„Zur Schwane“
Hauptstr. 12
97332 Volkach**

**Telefon: 09380 80 660
schwane@romantikhotels.com
www.schwane.de**

**Öffnungszeiten:
Montag ab 18 Uhr
Dienstag bis Sonntag: ab 12 Uhr**

SCHLOSSHOTEL STEINBURG

Würzburg



Tradition und Genuss in stilvollem Ambiente: Direkt in der berühmten Weinlage „Würzburger Stein“ liegt das 4-Sterne-Schlosshotel Steinburg, stadtnah und doch im Grünen. Der Blick von den Panoramaterrassen auf das Maintal und die Stadt Würzburg ist atemberaubend. Darüber hinaus begeistern der aufmerksame und herzliche Service sowie die ausgezeichnete Küche. Hier treffen sich Tradition und Genuss in perfekter Weise.

Unter der Leitung von Michael Stimmler werden klassische Gerichte modern interpretiert – mit frischen regionalen Zutaten, dem Hauch von Exotik und der Liebe zum kulinarischen Detail.

Michael Stimmlers Apfelkräpfle im grünen Teeteig an Holunderblüten-Schaumsauce gibt es auf Seite 59.

**Schloss Steinburg
Hotel und Weinrestaurant e.K.
Reußenweg 2
97080 Würzburg**

**Telefon 0931 97020
hotel@steinburg.com
www.steinburg.com**

**Öffnungszeiten Restaurant:
Frühstück*: 7:00 Uhr – 10:30 Uhr
Speisekarte: 12:00 Uhr – 22:00 Uhr
Abendkarte: 18:00 Uhr – 20:30 Uhr**

***Brunch am zweiten Sonntag des Monats: 11:30 – 14:30 Uhr
An Sonn- und Feiertagen findet das Frühstück von 8:00 Uhr – 10:30 Uhr statt.
Bitte frühzeitig – bis zu einige Monate im Voraus – reservieren!
Telefon: 0931 97020**



Der Main und seine Seitentäler sind die Lebensadern Frankens. Von hier aus lässt sich die Weinlandschaft zu Fuß oder mit dem Rad entdecken. Dann und wann ruht man sich am besten bei einer gemütlichen Einkehr in einem der Winzerdörfer aus und plaudert über das Lieblingsgetränk der Franken: den Silvaner!

FRANKEN BRUNNEN

www.frankenbrunnen.de

64



HERKUNFT, MINERALIEN, KOHLENSÄURE

65

Das passende Wasser zum Wein

Der Begriff 'Terroir' ist bei Weingenießern schon länger geläufig und erzählt viel von der Herkunft und dem Charakter eines Weines: Gesteinsform, Boden, das regionale Klima und nicht zuletzt die Arbeit des Winzers fließen hier zusammen. Bei Mineralwasser ist es ähnlich. Stellt man sich den Weg des Wassers vom Himmel in die Erde vor, so liegt es nahe, auch hier den Terroirgedanken zugrunde zu legen. „Wenn Wasser und Wein aus der gleichen Region stammen, kann man davon ausgehen, dass sie meistens besonders gut harmonieren“, sagt Gunther Keller, Vertriebsdirektor GFGH und Gastronomie bei FRANKEN BRUNNEN.

Mineralwasser ist genau wie Wein, ein Spiegelbild der jeweiligen Region und ihrer geologischen Besonderheiten. Bis das Regenwasser zu Mineralwasser wird, sickert es durch viele Gesteinsschichten, wird gereinigt, gefiltert und mit Mineralstoffen angereichert. Je mehr Mineralien wie Magnesium, Natrium oder Kalzium darin gelöst sind, desto kräftiger ist es im Geschmack.

Bei der Wahl des Wassers zum Wein, darf man wählerisch sein!

FRANKEN BRUNNEN SPRITZIG harmoniert bestens zu bukettreichen Weinen wie Bacchus und Chardonnay oder einem säurebetonten Gewürztraminer. Auch Süß- und Dessertweine zeigen gerne ihre ganze Fülle mit FRANKEN BRUNNEN SPRITZIG.

Der Silvaner und FRANKEN BRUNNEN MEDIUM sind ein fränkisches Traumpaar! Mit seiner ausgewogenen Mineralisierung und der angenehmen Kohlensäure unterstreicht dieses Mineralwasser das große Potenzial der typisch fränkischen Rebsorte. Aber auch säurebetonte Rieslinge werden in ihrem Aroma perfekt von FRANKEN BRUNNEN MEDIUM unterstützt. Rotweine wünschen sich FRANKEN BRUNNEN NATURELLE als Begleitung. Das stille Wasser überlässt sowohl den samtig-schweren als auch den fruchtigen Roten ganz souverän die Bühne: So kann sich der Weingeschmack optimal entfalten.

FRANKEN BRUNNEN und Frankenwein sind ideale Partner zu den hier vorgestellten Köstlichkeiten.

IMPRESSUM

66

Absender:

Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH
Fränkischer Weinbauverband e.V.
Hertzstraße 12 | 97076 Würzburg
+49 931 390 11-0
kontakt@haus-des-frankenweins.de
www.frankenwein-aktuell.de

Konzept und Umsetzung:

Kerstin Böhning | agentur textgestalten

Kreation:

Stefan Issig | atelier zudem

Fotos:

Adobe Stock (Titel)

Stefan Bausewein (Seite 8/9, 22/23, 48/49, 62/63)

Michael Koch (Seite 34/35)

Rolf Nachbar (Seite 4/5, 67)

Chris Weiss (Vorwort)

Die Fotos der Unternehmensdarstellungen wurden uns freundlicherweise von den Betrieben zur Verfügung gestellt.





SILVANER HEIMAT SEIT 1659