



658. Chochete vom 09. September 2026

Fränkisches Spätsommermenu

Apéro

Waldpilz-Tatar auf Brioche

Menu

Egli-Knusperle auf Rahmwirsing

*

Fränkischer Bierschmorbraten mit Klößen & Gemüse

*

Gebackene Zwetschgen mit Zimtparfait und Sabaione

Weine

Scheurebe trocken Bio Rheinhessen 2023

Wagner Stempel (Rheinhessen, DE)

Blauer Spätburgunder «Achkantig» 2021

Schumann Bettina Weinhaus (Kaiserstuhl, DE)

Waldpilz-Tatar auf Brioche

Zutaten (8 Personen):

600 g gemischte Waldpilze (Steinpilze & Eierschwämme/Pfifferlinge)
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3 EL Butter
2 Bio-Zitrone (Saft & Abrieb)
1 Bund glatte Petersilie
4 Weggli (oder 8 dicke Scheiben Brioche)
Salz,
Pfeffer



Zubereitung:

- 1 Pilze vorbereiten
 - 1 Waldpilze gründlich mit einem Pinsel oder Tuch **trocken reinigen**. Nicht waschen.
 - 2 Pilze in sehr kleine, feine Würfel schneiden (Tatar-Grösse).
- 2 Sautieren & Abschmecken
 - 1 **1 EL Butter** in einer Pfanne stark erhitzen.
 - 2 Pilzwürfel hinzufügen. Bei hoher Hitze **3–4 Minuten scharf anbraten**, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
 - 3 Schalottenwürfel dazugeben. Hitze reduzieren. **2 Minuten mitdünsten**, bis sie glasig sind.
 - 4 Pfanne vom Herd nehmen. Pilzmischung abkühlen lassen.
 - 5 Die abgekühlten Pilze mit den **Kräutern und Zitronensaft** vermengen.
 - 6 Mit **Salz und Pfeffer** kräftig abschmecken.
 - 7 *Tipp:* Für eine cremigere Textur jetzt die Crème fraîche unterrühren.
- 3 Weggli-Toast zubereiten
 - 1 Weggli horizontal **halbieren** (oder Briochescheiben bereitlegen).
 - 2 **2 EL Butter** in einer sauberen Pfanne schmelzen.
 - 3 Die Weggli-Hälften auf den Schnittflächen goldbraun und knusprig **anrösten**.
- 4 Anrichten
 - 1 Die warmen, gebutterten Weggli-Toasts auf Tellern platzieren.
 - 2 Das abgekühlte Waldpilz-Tatar grosszügig darauf **verteilen**.
 - 3 Mit einigen frischen Kräuterblättchen oder Schnittlauchröllchen **garnieren** und sofort servieren.
 - 4 Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen.
 - 5 Warme Brotscheiben mit der Masse bestreichen, sofort servieren.

Egli-Knusperle auf Rahmwirsing

Zutaten (8 Personen):

Für die Karpfen-Knusperle

600 g Aischgründer Spiegelkarpfenfilet (frisch, gehäutet und vollständig entgrätet/geschröpft)

=> **Eglifilet**

1 EL Zitronensaft

Salz und weisser Pfeffer

Reichlich Pflanzenöl (zum Frittieren)

Für den feinen Bierteig

150 g Weizenmehl

150 ml fränkisches Bier (z.B. ein helles Lagerbier oder Kellerbier)

2 Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiss)

1 EL geschmolzene Butter

1 Prise Salz



Für den cremigen Rahmwirsing

1 kleiner Wirsingkopf (ca. 500 g)

1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)

1 EL Butter

150 ml Gemüsebrühe

200 g Schlagsahne (Rahm)

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Wirsing:** Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In Butter 2 Minuten andünsten. Mit Brühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugeben, cremig einkochen lassen und kräftig mit Salz, Pfeffer und viel Muskat abschmecken.
- Bierteig & Fisch:** Mehl, Backpulver, Bier, Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Egli-Filets trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern.
- Frittieren:** Pflanzenöl in einem hohen Topf erhitzen (ca. 175 °C). Die Fischstücke durch den Bierteig ziehen und portionsweise ca. 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Knusperle auf dem cremigen Wirsingbett servieren.

Fränkischer Bierschmorbraten mit Klößen & Gemüse

Zutaten (8 Personen)

Braten

2 kg Schweinenacken/Schweinehals,
4 Zwiebeln,
2 Bunde Suppengrün,
2 Flaschen (à 0,5 l) fränkisches dunkles Landbier,
600 ml Fleischbrühe,
2 EL Tomatenmark,
2 TL Kümmel,
Salz, Pfeffer, Öl, Speisestärke.

Klöße

2 kg Kartoffeln (mehligkochend),
2 Scheiben Toastbrot,
3 EL Butter,
Salz,
Muskat,
Stärke.

Gemüse

600 g Karotten,
400 g Pastinaken,
400 g Sellerie,
2 Stangen Lauch,
2 EL Butter,
2 TL Zucker,
frischer Thymian



Zubereitung:

- Braten:** Fleisch salzen, pfeffern, im Bräter scharf anbraten, herausnehmen. Gewürfeltes Suppengrün und Zwiebeln im Fett rösten, Tomatenmark mitrösten. Mit der Hälfte des Biers und der Brühe ablöschen. Fleisch und Kümmel dazugeben. Abgedeckt bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für 60 Minuten in den Ofen.
- Gemüse & Mitschmoren:** Karotten, Pastinaken, Sellerie würfeln. In einer Pfanne mit Butter und Zucker 3 Minuten karamellisieren. Lauchringe und Thymian kurz mitschwenken. Nach den ersten 60 Minuten Garzeit das Gemüse zum Fleisch in den Bräter geben, restliches Bier angießen und weitere 30–40 Minuten schmoren.
- Klöße:** 1/3 der Kartoffeln am Vortag kochen und pressen. 2/3 roh fein reiben und im Küchentuch extrem fest auspressen (Stärke aus dem aufgefangenen Wasser auffangen). Rohe, gekochte Masse, aufgefangene Stärke, Salz und Muskat verkneten. Klöße formen, mit in Butter gerösteten Toastwürfeln füllen. In siedendem (nicht kochendem!) Salzwasser 20 Minuten gar ziehen lassen.
- Finish:** Fleisch aufschneiden, Gemüse entnehmen, Fond sieben und die Soße bei Bedarf mit Speisestärke binden.

Gebackener Zwetschgen mit Zimtparfait und Silvaner-Sabaione

Zutaten (8 Personen)

Zutaten Zimtparfait

3 Eigelb
3 Eiweiss
8 EL Zucker
(ca. 7 EL für die Eigelbmasse, 1 EL fürs Eiweiss)
1.5 Vanillestängel (ausgeschabtes Mark)
1.5 TL Zimt
3.5 dl Rahm (Sahne), steif geschlagen

Zutaten Ofen-Zwetschgen & Streusel

1.2 kg frische Zwetschgen,
2 Pck. Vanillezucker,
1 TL Zimt,
150 g Mehl,
100 g gemahlene Mandeln,
120 g kalte Butter,
100 g brauner Zucker.

Zutaten Silvaner-Sabaione

6 Eigelb,
80 g Zucker,
150 ml fränkischer Silvaner (Weisswein).



Zubereitung

Zubereitung Zimtparfait

- 1 **Eigelbmasse:** Die 3 Eigelb mit ca. 7 EL Zucker, dem ausgeschabten Vanillemark und 1.5 TL Zimt so lange kräftig verrühren (am besten mit dem Handrührgerät), bis eine helle, cremige Masse entsteht.
- 2 **Rahm unterziehen:** Die 3.5 dl steif geschlagenen Rahm vorsichtig und sorgfältig mit einem Spachtel unter die Eigelbmasse ziehen.
- 3 **Eischnee:** Die 3 Eiweiss zusammen mit 1 EL Zucker steif schlagen. Den Eischnee ebenfalls sehr behutsam unter die Masse heben, damit die Luftigkeit erhalten bleibt.
- 4 **Gefrieren:** Eine Cakeform mit Backpapier oder Klarsichtfolie glatt auskleiden. Die Parfaitmasse einfüllen und für **mindestens 4 Stunden** (gern auch über Nacht) in den Tiefkühler stellen.

Zubereitung Crumble & Sabaione

- 1 **Zwetschgen:** Früchte entkernen, vierteln, mit Vanillezucker und Zimt mischen und in Backformen füllen. Aus Mehl, Mandeln, kalter Butter und braunem Zucker Streusel kneten. Über die Zwetschgen verteilen. Bei 180 °C ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.
- 2 **Sabaione:** Eigelb, Zucker und Silvaner über einem heissen (nicht kochenden) Wasserbad aufschlagen, bis ein dicker, luftiger Schaum entsteht.
- 3 **Anrichten:** Eine warme Scheibe Crumble zusammen mit einer Scheibe des eiskalten Zimtparfaits und der warmen Sabaione anrichten.