



M I C H A E L M Ü L L E R V E R L A G

Gscheitgut

www.gscheitgut.de



Franken isst besser



Berggasthof Hötzelein

Regensberg

Unübersehbar steht der idyllische Berggasthof auf einem 500 m hohen Felsvorsprung. Die Expansionslust des Großvaters verhalf dem Familienbetrieb zu seiner imposanten Größe. Seit 1959 wurde der einstige Bauernhof der Familie Hötzelein stetig erweitert, heute findet der Gast nicht nur eine gemütliche und holzvertäfelte Gaststube vor, sondern auch einen Sommergarten mit überdachter Panoramaterrasse.



Hötzeleins Frühlingmenü

Feldsalat mit Kartoffeldressing und fränkischem Saltimbocca (s. 54)

Rosa gebratene Entenbrust mit glasierten Maronen und Kartoffelnudeln (s. 68)

Bratapfelparfait mit Vanillegrießknödeln (s. 105)

Der Inhaber Georg Hötzelein lässt seinen Blick über die weite Landschaft schweifen, vor ihm liegt das Dörfchen Maigisch, bei gutem Wetter reicht die Sicht bis nach Forchheim. An Sonntagen findet der Wanderer hier kaum ein freies Plätzchen, denn auch das Kaffeetrinken hat hier Kultcharakter. Neben den frischen Kuchen und Torten gibt es eine gigantische Ausgabe des Windbeutel: Ursprünglich durch einen kleinen Backunfall entstanden, sind heute die »Sprüchbeutel« von der Karte nicht mehr wegzudenken. Serviert werden sie mit Sahne, frischem Obst der Saison und Vanilleeis. Auch der Wechsel in der Küche wird daran nichts ändern, denn nun kocht schon die 3. Generation. Sohn Florian Hötzelein lernte zunächst die Sterne-Küche im Süden Deutschlands kennen und verbindet nun rustikale fränkische Küche mit individuellen Geschmacksinnovationen. Spezialisiert sind die Hötzeleins vor allem auf

Wild: »Das läuft direkt vor der Haustür, die Jäger liefern das Wild bei uns ab, nur auf Bestellung geht halt nichts.« Neben den klassischen Wildgerichten wie geschmorter Wildhasenkeule mit Kloß und Blaukraut gibt es auch die berühmten Rehbratwürste. Hausmacher Spezialitäten wie Zwetschgenbames oder Sülze stellen die Hötzeleins noch selbst her. Sogar eine eigene Weinsorte, die dem Sherry ähnelt, findet sich hier auf der Karte: In Würzburg wird der »Würry« extra für den Gasthof geerntet und gekellert. Florian Hötzelein macht es jedoch noch mehr Spaß, wenn er aus Lebensmitteln Kunstwerke schaffen kann. So findet regelmäßig eine »Weinprobe für Genießer« statt, zu der er ein 7-Gänge-Menü kreiert. Neben Spanferkelravioli oder Panna Cotta mit karamellisierten Haselnüssen gibt es dann auch Weincremesuppe oder geschmorte Rinderbäckchen – so richtig zum Genießen eben.

Feldsalat mit Kartoffeldressing und fränkischem Saltimbocca

»Was dem Italiener Bresaola und dem Schweizer das Bündner Fleisch, ist dem Bamberger der Zwetschgenbames. Hauchdünn aufgeschnitten schmeckt das gesalzene und getrocknete Fleisch aus der Rinderkeule als »Carpaccio« oder veredelt diese fränkische Variante der Saltimbocca.«

- 1 Für das Dressing die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Mit dem Speck und der Brühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. weich kochen. Den Speck herausnehmen, die Kartoffeln in der Brühe mit dem Stabmixer fein pürieren. Essig und Öl unterrühren und das Dressing mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern.
- 2 Den Majoran waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Das Schweinefilet in 12 dünne Scheiben schneiden. Einzelnen unter Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers vorsichtig flach klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filetscheiben mit Majoran bestreuen, jeweils 1 Scheibe Zwetschgenbames darauflegen und leicht andrücken.
- 3 Öl in zwei großen Pfannen erhitzen und die Saltimbocca darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 3 Min. braten. Den Feldsalat in einer Schüssel mit dem Dressing mischen und auf vier Teller verteilen. Die fränkischen Saltimbocca darauf anrichten und sofort servieren.

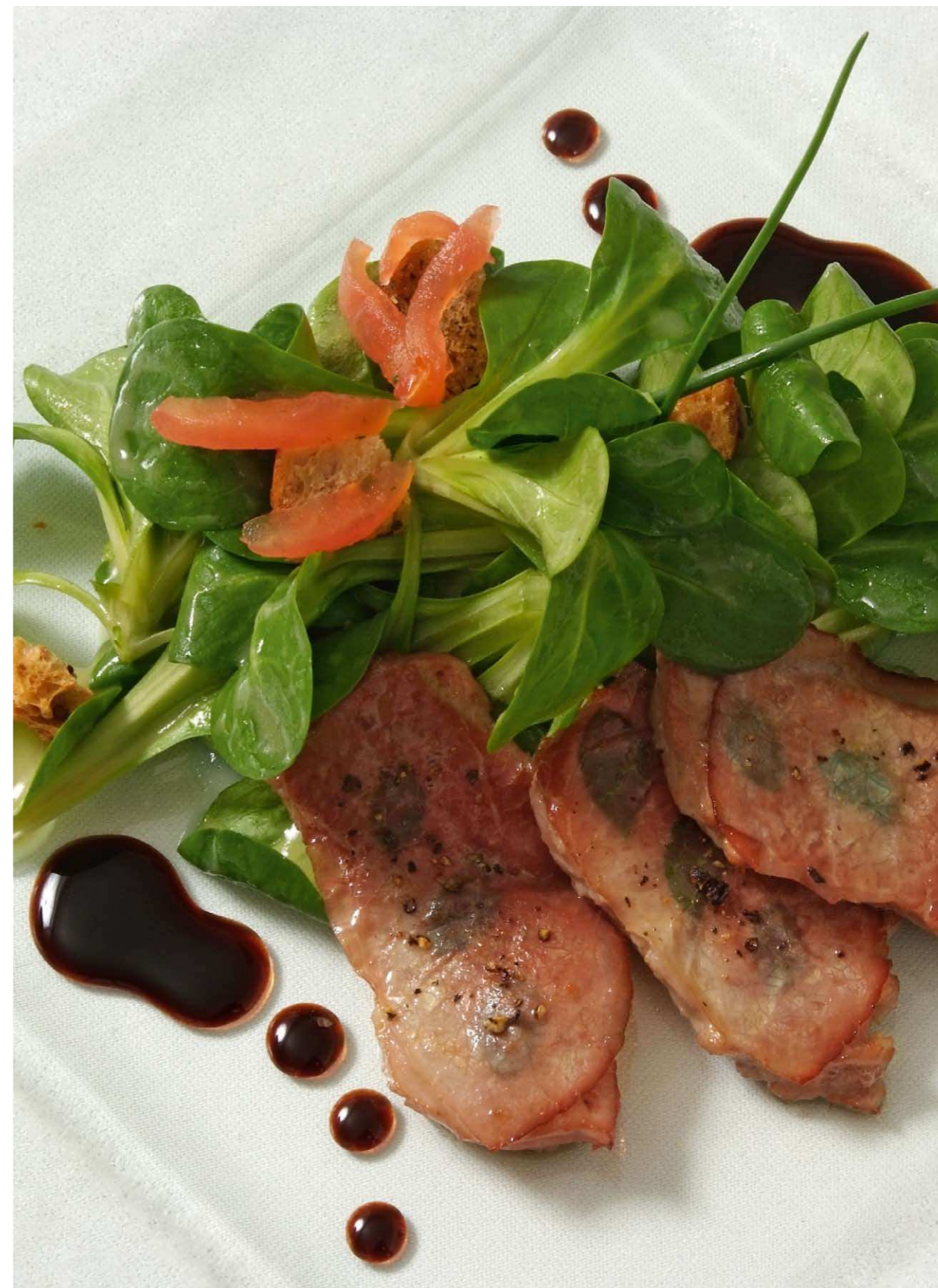
Zutaten

- 50 g **Kartoffeln** (mehlig kochend)
- 20 g **Speck oder Speckschwarte**
- 200 ml **Rinderbrühe**
- 3 EL **Weißweinessig**
- 4 EL **Öl**
- Salz, Pfeffer**
- Muskatnuss** (frisch gerieben)
- 100 g **Feldsalat**
- 4 Stiele **Majoran**
- 300 g **Schweinefilet**
- 20 g **Zwetschgenbames**
(12 dünne Scheiben)
- Öl zum Anbraten**

Küchengeheimnisse

Feldsalat ist ein typischer Herbst- und Wintersalat. Eine knackige Variante für Winter und Frühling ist Postelein, auch als Winter-Portulak bekannt. Für den Sommer eignen sich Rucola oder Romana-Salatherzen.

Florian Hötzelein



Rosa gebratene Entenbrust mit glasierten Maronen und Kartoffelnudeln

Genießen à la carte: Wem es gelingt, die Entenbrust auf den Punkt zu garen, der darf sich im Zusammenspiel mit Maronen und Kartoffelnudeln auf einen echten Gaumenschmaus freuen.

Zutaten für die Kartoffelnudeln

500 g **Kartoffeln** (mehlig kochend)
100 g **Mehl**
2 **Eigelb**
Salz
Muskatnuss (frisch gerieben)
30 g **Butter**

Für die Entenbrust

2 **Karotten**
200 g **Knollensellerie**
1 **Zwiebel**
1 **Orange**
4 **Entenbrüste** (à 220 g)
Salz, Pfeffer
¼ l **Enten- oder Geflügelfond**

Für die Maronen

50 g **Zucker**
200 g **geschälte Maronen**
300 ml **trockener Rotwein**
(z. B. Spätburgunder oder Domina)

- 1 Für die Kartoffelnudeln die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mit Mehl, Eigelben, Salz und 1 Prise Muskatnuss zu einem Teig verkneten. Vom Teig mehrere Rollen formen. Diese in kleine Stücke schneiden und zwischen den bemehlten Händen zu etwa fingerdicken Nudeln rollen. Die Kartoffelnudeln etwa 6 Min. in reichlich kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 2 Den Backofen auf 175°C vorheizen. Karotten, Sellerie und die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Orange so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mitentfernt wird. In Würfel schneiden und die Kerne entfernen. Die Entenbrüste waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut gitterförmig einritzen und die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine große Pfanne legen, erhitzen und ohne Fett etwa 6 Min. braten. Wenden und weitere 4 Min. braten, dann auf den mit Alufolie ausgelegten Rost legen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Min. rosa garen.
- 4 Inzwischen etwas Entenfett abgießen. Die Zwiebelwürfel im verbliebenen Fett anbraten, das restliche Gemüse hinzufügen und mitbraten, bis es leicht gebräunt ist. Die Orange dazugeben, mit dem Fond ablöschen und bei schwacher Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen.
- 5 Für die Maronen den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Maronen dazugeben und alles mit dem Wein ablöschen. Etwa 10 Min. sirupartig einkochen lassen.
- 6 Den Backofen ausstellen und die Entenbrüste bei geöffneter Tür ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelnudeln darin bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten. Die Entenbrust in Scheiben schneiden. Kartoffelnudeln und Sauce nebeneinander auf vier Teller verteilen, die Entenbrust auf der Sauce anrichten. Dazu die glasierten Maronen reichen.



Bratapfelparfait mit Vanillegrießknödel

Heiß und kalt gesellt sich gern:

Wenn weihnachtlich gewürztes Parfait auf im Würzsud gegarte Grießknödel trifft, wird Fans von kreativen und aromatischen Desserts ganz warm ums Herz.



- 1 Für das Bratapfelparfait den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun anrösten. Die Äpfel vierteln, schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel klein schneiden. Marzipan in Würfel schneiden. Mandeln, Apfelstücke, Marzipan und Rosinen in einer Schüssel mit Rum, Apfelsaft und etwas Zimt mischen. Die Mischung auf ein großes Stück Alufolie geben. Gut verschließen und auf dem Rost im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Min. garen.
- 2 Das Folienpäckchen aus dem Ofen nehmen, den Inhalt zurück in die Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen ein Wasserbad vorbereiten. Dafür 5 cm hoch Wasser in einen hohen Topf geben und aufkochen. Die Eigelbe in einer zum Topf passenden Rührschüssel aus Metall oder Glas mit dem Handrührgerät leicht aufschlagen. Nach und nach den Zucker dazurieseln lassen. Die Schüssel auf den Topf setzen, dabei darf der Boden das Wasser nicht berühren. Die Eigelbmasse über dem heißen Wasserbad 6 bis 8 Min. sehr cremig aufschlagen. Die Bratapfelmasse unterheben und die Mischung zugedeckt kühl stellen.
- 3 Sobald die Bratapfelcreme vollständig ausgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Parfaitmasse in Portionsförmchen füllen und mind. 4 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
- 4 Für die Grießknödel die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Vanilleschote herausnehmen, mit einem spitzen Messer aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit 40 g Zucker und der Butter zurück in die Milch geben. Die Milch erneut aufkochen und den Grieß unter Rühren einrieseln lassen. Einige Minuten unter Rühren köcheln lassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Ei unterrühren und die Masse kühl stellen.
- 5 In einem Topf den restlichen Zucker karamellisieren lassen, mit dem Orangensaft ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Gewürze hinzufügen. Aus dem Teig mit feuchten Händen kleine Knödel formen, in den Sud geben und 10 bis 15 Min. im leicht siedenden Wasser gar ziehen lassen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen, kurz abtropfen lassen und mit dem Parfait auf Tellern anrichten.

Küchentipp

»Die Grießknödel schmecken besonders gut, wenn man sie vor dem Servieren in süßen Bröseln wälzt. Dazu einfach eine Handvoll Semmelbrösel mit etwas Butter, Zucker und einer Prise Zimt in einer Pfanne hellbraun und knusprig anrösten und die Knödel anschließend darin wenden.«

Zutaten für das Bratapfelparfait

- 40 g gehackte Mandeln
- 2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 40 g Marzipan
- 40 g Rosinen
- 2 cl brauner Rum
- 60 ml Apfelsaft
- Zimtpulver
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 300 g Sahne

Für die Grießknödel

- ¼ l Milch
- 1 Vanilleschote
- 140 g Zucker
- 60 g Butter
- 65 g Grieß
- 1 Ei
- ½ l Orangensaft
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln

Angaben für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 5 Stunden
Schwierigkeitsgrad 🍴🍴🍴

Das Juralamm

Landschaftsschutz kann man schmecken und mit Messer und Gabel genießen!

Am besten in einem Landgasthaus in der Fränkischen Schweiz. Dort wird er aufgetragen mit dem verführerischen Duft einer Kräuterwiese, wobei es der Kunst des Kochs überlassen ist, wie er Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei, Basilikum, Majoran und Minze verwendet. Zurückhaltend natürlich, denn auch das Produkt möchte zeigen, was in ihm steckt.



Schäfer Georg Distler mit Ehefrau Alexandra und Sohn Alexander vor dem Schafstall in Egloffstein. Foto: Michael Wuttke

Es geht um das Juralamm. Es kommt ohne lange Umwege von den Weidehängen und Magerrasen der Fränkischen Schweiz direkt zu den Vermarktern in der Region und in die Gastronomie. Inzwischen ein patentrechtlich geschütztes Markenzeichen. 1992 haben sich Herdenschafhalter im nördlichen Frankenjura zu einem Verein zusammengeschlossen, um eine alte Tradition wiederzubeleben – und Landschaftspflege zu betreiben. Auf alten Ansichtskarten kann man erkennen, dass die Täler der Fränkischen Schweiz weit mehr von Jurafelsen gerahmt waren als wir das heute kennen. Dafür gibt es eine einfache Erklärung. Bis vor hundert Jahren, und lange vorher, zogen viele Schafherden durch die Landschaft. Die ländliche Ziegenhaltung tat ein Übriges, um einen Be-

wuchs der Talhänge mit Büschen und Wald gar nicht erst aufkommen zu lassen. Heute sind viele Felsen wieder im Wald verschwunden. Die einst typischen Wacholderweiden mit ihrem artenreichen Lebensraum für viele bedrohte Tiere und Pflanzen – den stacheligen Nadelbusch ließen die gefräßigen Mäuler nämlich stehen – sind zu einer Seltenheit geworden.

Ziel ist heute – mit behördlichem Segen – der Erhalt der landschaftsprägenden und ökologisch äußerst wertvollen Mager- und Trockenbiotope im Naturpark Fränkische Schweiz. Und das kann nur durch die traditionelle Hüteschäferei erreicht werden.

Georg Distler betreibt in Egloffstein eine von sechs Schäfereien der Erzeugergemeinschaft



Die Hänge des Walberlas gehören zu den Weideflächen des Juralammes. Foto: Andreas Niedling

Jura-Lamm. Mit seinen rund 500 Mutterschafen zieht er von Ende April bis zum Wintereinbruch durch die östliche Fränkische Schweiz, um sie auf gepachteten Flurstücken weiden zu lassen. Das sind extensive Flächen und steile Hänge, die von den Bauern nicht zu bewirtschaften sind. Seine Merino-Landschafe sind robust und widerstandsfähig. Und keine Kostverächter! Besonders gerne rupfen sie an Spitz- und Breitwegerich, Weiß- und Rotklee, wildem Thymian, Wicken und Natternkopf. Und rund ums Walberla, der Felsenkrone der Fränkischen Schweiz, gibt die Herde ein beliebtes Fotomotiv ab.

Die artgerechte und natürliche Schafhaltung stellt die Grundlage für höchste Fleischqualität dar. Juralamm (neben Merino kann es auch das Cobur-

ger Fuchsschaf sein) ist ganzjährig zu haben. Viele Gaststätten bieten es aber nur auf einige Wochen beschränkt an, und zwar im Frühjahr rund um Ostern. Was Georg Distler bedauert. Das Fleisch ist zartrosa, kurzfasrig und hat wenig Fett, »es hammelt nicht«. Distler vertraut aber darauf, dass der Gast im Lokal oder der Kunde in der Metzgerei noch auf den Geschmack kommen und Juralamm verlangen wird. »Dann sind sie auch bereit, einen oder zwei Euro mehr zu bezahlen.« Georg Distler, der auch Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft ist, sieht dabei das Zusammenspiel von regionaler, ökologischer Erzeugung, Erhaltung der Kulturlandschaft und des Tourismus »in gegenseitiger Abhängigkeit«.

