

Thema: Süße Früchtchen! – Leckere Zwetschgen-Rezepte von Sterneköchin
Franzi Schweiger

Reportage: 2:50 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Saftig, süß und superlecker: Zwetschgen und Pflaumen sind beliebte Sommerfrüchte und ein echter Klassiker in der Küche. Ob gebacken, eingemacht oder gebraten – aus den blauen Früchten lassen sich Desserts, Kuchen, süße und herzhafte Gerichte zaubern. Mein Kollege Christian Hanreich hat die Sterneköchin und Konditorin Franzi Schweiger in ihrem Münchner Restaurant „Schweiger2“ besucht und sich dort mithilfe eines alten Geheimrezepts ihrer Uroma was Leckerer aus den süßen Früchtchen machen lassen.

Reporter: „Frau Schweiger, was werden wir heute gemeinsam zaubern?“

Franzi Schweiger: „Wir machen einen wunderbaren Zwetschgenkuchen. Wir brauchen eine schöne temperierte Butter, Eier, Zucker, Mehl, wir werden ganz frische unbehandelte Zitronen verwenden und eine frische Vanilleschote. Ein bisschen Rum kommt mit dazu und ein bisschen Backpulver. Und natürlich die Zwetschge. Als Erstes gibt man die temperierte Butter in die Rührschüssel, dazu kommt der Zucker. Ich persönlich trenne die Eier und geb erst immer das Eigelb zur Masse, weil das Eigelb a bisschen Lecithin hat, also einen Fettanteil, und dieser sich hervorragend verbindet mit diesem Zucker-Butter-Gemisch. Im Anschluss kommt das Eiweiß dazu und dann können wir, wenn es eine schöne helle Masse ist, vorsichtig die Mehl-Nuss Mischung unterheben, die Aromaten.“

Reporter: „Und was jetzt?“

Franzi Schweiger: „Wir haben feuerfeste Gläser, die sind ausgebuttert und man kann sie entweder ausmehlen, man kann aber auch ganz fein gemahlene Nüsse hineingeben und sie sozusagen mit Nüssen ausmanteln. Vor uns liegen halbierte Zwetschgen. Ich halbiere und viertel sie, diese werden gleich auf unseren Kuchen gelegt. Bei 175 Grad kommt unser Kuchen in den Ofen – bis er goldgelb gebräunt ist, braucht er circa zwischen 17 und 20 Minuten.“

Reporter: „Was kann man denn jetzt aus der Zwetschge noch machen, außer den klassischen Kuchen?“

Franzi Schweiger: „Ach, die Zwetschge ist so vielseitig, da wüsste ich gar nicht, wo ich anfangen soll. Aber hast Du nicht Lust, mit mir einen frischen Smoothie zu trinken – aus Pflaumen?“

Reporter: „Ja, gern. Prost!“

Franzi Schweiger: „Prost, mein Lieber!“

Reporter: „Hm, hm, ja wirklich ganz besonders frisch. Und was machen Sie jetzt?“

Franzi Schweiger: „Ich bereite grad die Aprikotur vor. Das ist Aprikosenmarmelade, Konfitüre, besser gesagt, dazu ein kleiner Schuss Rum. Das wird jetzt ein bisschen eingedickt und kommt direkt auf den heißen Kuchen drauf. Damit haben wir eine schöne Fruchtigkeit und ein super Säurespiel, was hervorragend zur Zwetschge passt. Wir verschließen jetzt den Kuchen mit dem Deckel und mit einem nassen, warmen Gummi, der wird jetzt direkt auf den heißen Kuchen draufgelegt und sofort verschlossen mit den beiden Klammern, die ich jetzt hier montiere.“

Reporter: „Warum machen Sie das?“

Franzi Schweiger: „So mache ich ihn jetzt haltbar. Den können Sie ohne Weiteres drei bis vier Monate im Kühlschrank aufbewahren. Darf ich Dir ein Stück frischen Kuchen anbieten?“

Reporter: „Sehr, sehr gerne.“

Franzi Schweiger: „Schneide ganz, ganz vorsichtig den Rand mit einem Messer ein, mit einem stumpfen Messer und stürze unseren frischen, dampfenden Zwetschkuchen auf den Teller: sieht hervorragend aus.“

Reporter: „Und duftet auch ganz fabelhaft. Also wirklich schade, dass es kein Geruchsradio gibt. Hm, wirklich ein ganz ausgezeichnetes Rezept!“

Abmoderationsvorschlag: Wer die leckeren Rezeptideen von Franzi Schweiger mal nachbacken will: Das Kuchenrezept und viele weitere Tipps finden Sie im Netz auf der Webseite von „Deutschland – Mein Garten“ unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de.

Thema: Süße Früchtchen! – Leckere Zwetschgen-Rezepte von Sterneköchin Franziska Schweiger

Interview: 1:52 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Saftig, süß und superlecker: Zwetschgen und Pflaumen sind beliebte Sommerfrüchte und ein echter Klassiker in der Küche. Ob gebacken, eingemacht oder gebraten – aus den blauen Früchten lassen sich Desserts, Kuchen, süße und herzhaftere Gerichte zaubern. Und die passenden Tipps dafür hat die Sterneköchin und Konditorin Franziska Schweiger, die zusammen mit ihrem Mann, dem „Kochprofi“ Andi Schweiger, auf der Website von „Deutschland - Mein Garten.“ praktische Tipps zur Zubereitung von Obst und Gemüse gibt, hallo!

Begrüßung: „Hallo, Servus!“

1. Frau Schweiger, was lieben Sie als Köchin und Konditorin besonders an Zwetschgen und Pflaumen?

O-Ton 1 (Franziska Schweiger, 0:12 Min.): „Es ist einfach diese herbe Fruchtigkeit, diese Fleischigkeit, ich kann sie super einsetzen zum Backen und Kochen. Das ist einfach genial.“

2. Auch in der Küche sind Pflaumen und Zwetschgen ein absoluter Klassiker. Besonders beliebt: Der Zwetschgenkuchen. Haben Sie da mal eine leckere und ausgefallene Rezeptidee für uns?

O-Ton 2 (Franziska Schweiger, 0:25 Min.): „Auf jeden Fall. Und zwar meine eigene. Wir haben das Rezept von meiner Uroma genommen. Und wir machen Kuchen, also den Zwetschgenkuchen direkt im Glas und wecken den sozusagen ein. Der ist dadurch drei bis vier Monate haltbar, im Kühlschrank, ist ganz spontan auf den Küchen- oder auf den Frühstückstisch oder zu Kaffee und Kuchen wie gesagt gleich einsetzbar. Und er ist einfach saftig, frisch und immer lecker.“

3. Welches Dessert zaubern Sie am liebsten aus Zwetschgen und Pflaumen?

O-Ton 3 (Franziska Schweiger, 0:22 Min.): „Ich spinn' ja gern ein bisschen rum. Ich bin ja Patissier. Und bei uns in der Sterneküche machen wir eine Variation von der Zwetschge. Ich mach eine Latte macchiato Zwetschgenmustörtchen. Dazu kommt ein ganz ätherischer, minziger Smoothie von der Zwetschge dazu, ein Zwetschgensorbet, ein Zwetschgen-Chip, vielleicht noch ein bisschen Gel von der Zwetschge und ein Kompott.“

4. Und wie sieht's mit einer herzhaften Speise aus?

O-Ton 4 (Franziska Schweiger, 0:16 Min.): „Also mit der Zwetschge kann man so einiges anstellen. Wir haben nicht nur den Klassiker mit der Ente, sondern warum nicht mal eine Blutwurst, kross anbraten und eine geschmorte Zwetschge dazu servieren. Oder ein geräucherter Aal mit Zwetschge; hervorragend. Einfach ausprobieren.“

5. Wo bekommt man denn die besten Zwetschgen her?

O-Ton 5 (Franziska Schweiger, 0:22 Min.): „Am besten, Sie schauen in den regionalen Supermarkt oder den Markt um die Ecke. Wie erkennt man eine reife Zwetschge. Sie ist dunkelviolet, fast schwarz. Sie ist recht prall und reif und ich persönlich riech sehr gern mal dran. Ist sie süßlich, riecht sie frisch süßlich? Und dann wird sie auch sofort gekauft und dann schmeckt's himmlisch.“

Sterne-Köchin und Konditorin Franziska Schweiger mit leckeren Rezeptideen zur Pflaumen- und Zwetschgen-Saison. Vielen Dank dafür!

Verabschiedung: „Dankeschön. Und Servus!“

Abmoderationsvorschlag: Wer die leckeren Rezeptideen von Franziska Schweiger mal nachkochen will: Alle Tipps finden Sie im Netz auf der Webseite von „Deutschland – Mein Garten“ unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de.



im Auftrag von

na•news aktuell

Ein Unternehmen der dpa-Gruppe