

Spitzkohl und die Entdeckung der Einfachheit

Auf dem Hilzhof bei Neumarkt wird junges Gemüse so interpretiert, dass es auf simple Weise seine Stärken ausspielen kann

Von Angelika Sauerer

Hilzhofen. Der Gang auf den Acker gehört für die Köchinnen und Köche in Hilzhofen (Landkreis Neumarkt i. d. Oberpfalz) zur täglichen Routine. Sie haben nicht weit, denn das Gemüse wächst direkt nebenan auf einem Feld, das sich den Hügel abwärts erstreckt. Was ist heute erntereif? Wie geht es dem Spinat? Was macht der Fenchel? Und haben sich die Rehe wieder mal den Salat schmecken lassen? Auch die Schnecken machen der tagesaktuellen Speisekarte hin und wieder einen Strich durch die Rechnung. Domenico Gigliotti lacht. „Dann müssen wir halt umplanen. Wir verwenden keine Pestizide, da kann das schon mal passieren“, sagt er.

Domenico Gigliotti ist Küchenchef im Wirtshaus, das Claudia und Michael Meier neben dem Hotel und dem ausgezeichneten Fine Dining HIO auf dem Hilzhof führen. Als sie mit dem Konzept des Eigenanbaus angefangen haben, erzählt Domenico Gigliotti, haben die Köche noch selbst gepflanzt und geerntet. Und irgendwie hat er das immer noch drin. „Ich gehe gern auf den Acker“, sagt er, „das erdet einen.“ Mindestens einmal am Tag stattet er dem Gemüse einen Besuch ab. Aber für die Hauptarbeit auf dem Feld, das mit Demeter-Biosaatgut bepflanzt wird, ist mittlerweile ein Gärtner zuständig.

Einen jungen Spitzkohl und einen Wirsing hat er dieses Mal für das Rezept auf der Aufgetischt-Seite der Mittelbayerischen frisch geerntet. Spitzkohl ist weicher als Weißkohl, die saftigen Blätter liegen locker aufeinander und auch der Strunk ist zart, knackig und gar nicht hart. Je kleiner und jünger das Exemplar ausfällt, desto feiner ist der Geschmack. „Dieses Rezept ist sehr simpel. Aber je einfacher die Zubereitung, desto mehr kommt es auf die Qualität der Zutaten an“, erklärt Domenico Gigliotti. Der Gang auf den Wochenmarkt, wo man regionale Ware ganz frisch kaufen kann, lohnt sich also auf jeden Fall.



Knusprige Wirsingchips krönen den gebackenen Spitzkohl.

Fotos: altfoto.de



Junger Spitzkohl und frische Zutaten bilden die Grundlage.



Die Wirsingblätter werden frittiert.



Zitronensaft und -schale aromatisieren die flüssige Butter.



Der gebackene Spitzkohl wird mit Zitronenbutter überzogen.

Den ganzen Spitzkohl längs sechsteln, den Wirsing entblättern und Strunk sowie die harten, mittleren Blattadern herauschneiden. Das Frittierfett erhitzen und die Wirsingblätter darin knusprig frittieren, anschließend salzen. Über die Spitzkohlsechstel einen Schuss Rapsöl geben und die Stücke nebeneinander auf ein Blech

setzen. Wer sichergehen will, dass das Gemüse nicht anklebt, legt ein Backpapier drunter. Für zwölf Minuten im vorgeheizten Ofen auf 220 Grad Heißluft backen. In der Zwischenzeit Butter und Olivenöl in einem Topf langsam schmelzen lassen und am Ende den Abrieb einer Zitrone und deren Saft dazugeben. Nun den Spitz-

„Dieses Rezept ist sehr simpel. Aber je einfacher die Zubereitung, desto mehr kommt es auf die Qualität der Zutaten an.“

Domenico Gigliotti
Küchenchef

kohl auf Tellern anrichten und mit der flüssigen Zitronenbutter übergießen. Mit Maldon-Seesalzflöckchen und Zitronenpfeffer würzen. Das Gericht mit den knusprigen Wirsingchips dekorieren. Man kann es solo als Vorspeise servieren. Es passt aber auch sehr gut mit Kartoffeln oder einem Püree zu einem Steak.

AKTUELL IM NETZ



Domenico Gigliotti ist Küchenchef im Wirtshaus Meier auf dem Hilzhof. Die Küche dort wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem wegen ihrer nachhaltigen Ausrichtung mit dem grünen Stern des Guide Michelin.

Noch mehr Rezeptideen und Gasthaustipps finden Sie bei uns im Internet unter der Rubrik Ratgeber und Genuss: www.mittelbayerische.de/ratgeber/genuss

Zutaten

Also Vorspeise oder als Beilage für drei Personen benötigt man:

- 1 Kopf Spitzkohl
- 1 Kopf Wirsing
- 100 g Butter
- 1 Zitrone
- eine Prise Maldon-Seesalzflöckchen
- eine Prise Zitronenpfeffer
- etwas Olivenöl und Rapsöl
- Öl zum Frittieren

Ein Gasthaus



Adresse: Lupburger Straße 11, 92331 Parsberg, Telefon (0 94 92) 60 32 77, www.lagarde7.de

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag und Sonntag 9 bis 18 Uhr, Freitag und Samstag 9 bis 22 Uhr, Frühstück bis 11 Uhr, Mittagstisch von 11 bis 14 Uhr

Weitere Infos: Für Schüler gibt es gegen Vorlage des Schülerausweises ein vergünstigtes Angebot.

Preise: Frühstück ab 3,60 Euro, Tagesgerichte ab 5 Euro, Pasta, Pizza und Burger ab 9 Euro

„Ein Gasthaus“ – das ist, liebe Leser, eine Momentaufnahme. Die Beschreibung eines Essens, die – meist – genießerische Erinnerung an Geschmack und Atmosphäre. Eine subjektive Sache also, ein Tipp, der empfiehlt: Gehen Sie hin, bilden Sie sich Ihr Urteil.

Lagarde7: Viel mehr als eine Kantine

Im neuen Haus der Gesundheit wird für Personal und Besucher gekocht – und auch die Schüler lieben die Küche

Von Markus Rath

Parsberg. Tagsüber eine gute Adresse um ein schnelles Mittagessen zu genießen, abends und am Wochenende eine schicke Lounge mit coolen Speisen. Das Lagarde7 ist vor allem eins – es ist wandlungsfähig. Und das muss es auch sein: Schließlich sollen Personal und Besucher auf dem gesamten Gesundheitscampus hier auf ihre Kosten kommen.

Wir sind an einem Sonntagmittag da und machen es uns auf der gepolsterten Bank an den großen Fenstern bequem. Für die große Sonnenterrasse haben wir leider das falsche Wetter erwischte. Es regnet. Trotzdem entscheiden wir uns auf Empfehlung von Restaurantleiterin Ioana-Alina Cocian für einen erfrischenden Sommerdrink: Die Wassermelonlimonade, die sie uns kredenzt, ist fruchtig frisch und macht Lust auf mehr.

Die Speisekarte bietet Pizza, Pasta, Salate und Bowls sowie Burger. Mir ist nach den Gnocchi Gamberetti, meine Begleiterin entscheidet sich für einen Cheeseburger mit Pommes. Beides ist eine gute Wahl. Meine Gnocchi sind zart, haben trotzdem Biss und wurden von der Köchin Maria Bida mit einer feinen Sauce umhüllt. Knoblauch, Pesto und die perfekt zubereiteten Garnelenschwänze erzeugen ein wunderbares mediterranes Aroma, das man so in einer Location, die ja auch

die Funktion als „Kantine“ erfüllen soll, eher nicht erwartet. Zumal hier alles frisch zubereitet wird und nicht in der Heiße theke auf uns wartet.

Meine Begleiterin erfährt dann mit ihrem Burger, dass das Lagarde7 nicht nur wegen seiner Nähe zu den Parsberger Schulen in kurzer Zeit ein echter Schüler-Hotspot geworden ist. Der Burger ist saftig, Käse und Sauce sind lecker, er ist reichlich mit Tomaten und Salat belegt. Besonders aber mündet der rustikale Bun, der so gar

„Frühstück, Snack, Mittagstisch oder ein Cocktail am Abend. Wir sind für alles zu haben.“

Ioana-Alina Cocian
Restaurantleiterin

nichts mit den Erzeugnissen mancher Fastfoodkette gemein hat. Abgerundet wird unser Mittagessen dann noch von einem Nachtisch. Hausgemachte Panna cotta mit frischen Erdbeeren und ein Schokomousse bereiten uns sehr viel Freude.

Unser Fazit: Das Lagarde7 ist einen Besuch wert, zumal es als Ergänzung zur normalen Speisekarte eine Wochenkarte mit günstigen Mittagsgeschichten und eine Mottokarte gibt. Wichtig zu wissen: An Werktagen gilt in der Mittagszeit Selbstbedienung, ansonsten werden die Gäste aber am Platz bedient.



Florian Falkner, kaufmännischer Leiter der Kliniken Neumarkt Service GmbH, Köchin Maria Bida und Restaurantleiterin Ioana-Alina Cocian haben mit dem Lagarde7 ein komplett neues Gastrokonzept in Parsberg eingeführt. Foto: Markus Rath