

lauchzehen in der Schale mit einem Messer zerdrücken und zusammen mit den vier Scheiben Ingwer und den vier Scheiben Limette auf den Lachs legen. Etwas gutes Olivenöl darüber träufeln, die Alufolie zu einem Päck-

chen verschließen und für etwa zwölf Minuten in den Backofen geben. Das Gemüse in einer Pfanne für etwa drei Minuten mit etwas Olivenöl anbraten. Erst ganz am Ende die Lauchzwiebeln zugeben. Die Soja-

sauce mit 25 ml Wasser vermischen. Den Honig unter das Gemüse rühren und mit der Sojasauce ablöschen. Köcheln lassen, bis der Fisch gar ist. Sauce nach Geschmack mit Kartoffelstärke binden und mit Salz abschme-

cken. Den Fisch und das Gemüse anrichten. Den Fisch mit etwas frischem Koriander garnieren, das Gemüse mit dem Sesamsamen bestreuen.

Der Abwasch kann ja dann am nächsten Tag erledigt werden...

Schauen Sie rein: Die leckersten Rezepte von Hobby- und Spitzenköchen aus der Region und die schönsten Gasthäuser der Oberpfalz auf www.mittelbayerische.de/aufgetischt



Romantik im „Weißen Roß“: Warmes Kaminfeuer, feines Essen und ein guter Wein verwöhnen die Gäste. Foto: Gabi Schönberger

Kuschelmenü vom Feinsten

GASTROTIPP Im „Weißen Roß“ kann man bei einem romantischen Gängenmenü die Zweisamkeit genießen.

VON LISSI ZÖRKLER, MZ

Ausgezeichnete Gourmetküche – mit diesen Worten empfehlen der Vartaführer, der Gault Millau und der Feinschmecker das Landhotel „Weißes Roß“ in Illschwang. Wer sein Herzblatt mit einem romantischen Kuscheldinner so richtig verwöhnen möchte, ist hier genau an der richtigen Adresse.

Ein liebevoll gedeckter Tisch im stimmungsvollen Kaminzimmer – direkt vorm lodernden Feuer, da wird es schnell warm ums Herz. Beim Aperitif „Oberpfälzer Vortrunk“ (Bitter Lemon mit Himbeergeist und leicht angefrorenen Beeren) studieren wir die Speisekarte, die mit raffinierten Rezepten, typischen Oberpfälzer Schmankerln sowie leckeren Gerichten für Vegetarier lockt.

Gut, dass wir nicht wählen müssen, denn unser Menü wird uns vom Chef des Hauses, Hans-Jürgen Nägerl, persönlich erläutert. Bei der Weinempfehlung nimmt er sich reichlich Zeit. Als Chefkoch möchte er seine Gäste

gerne kulinarisch verwöhnen, aber auch Zeit für sie haben, erklärt er uns.

In entspannter Atmosphäre genießen wir unser gebratenes Wachtelbrüstchen auf lauwarmem Romanasalat mit feinstem Ziegenkäseschaum – ein wahres Gedicht. Bodenständig kommt da schon eher die Geflügelkraftbrühe mit einem Entenkrapfen daher. Uns gefällt die Mischung aus bayerisch traditioneller und moderner, ausgefallener Küche.

Das zarte Rotbarbenfilet auf frischem Tomaten-Artischocken-Gemüse besticht durch eine leicht mediterrane Note. Wir sind noch ganz beeindruckt vom Fisch, da steigt uns bereits der Duft vom Wild in die Nase. Das Rehmedaillon auf Blumenkohlpuree mit Feigenjus und Schupfnudeln ist schon optisch ein wahres Highlight. Auffallend bei diesem Gericht: Die Schupfnudeln sind noch einmal extra in Semmelbröseln angebraten und schmecken besonders herzhalt.

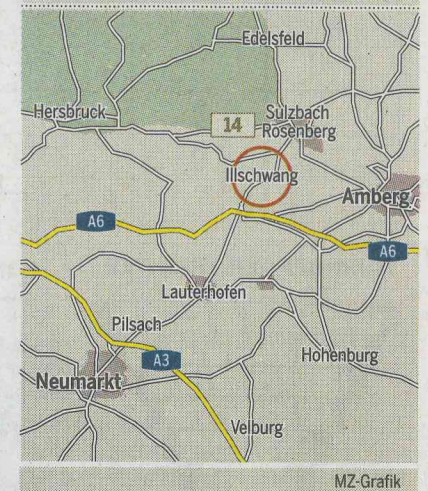
Als Nachspeise wird Limonen-Brûlée gereicht. In einer flachen Schale serviert, garantiert es doppelten Knuspergenuss. Das mache ich in Zukunft auch.

Extra-Tipp: Für alle, die nach diesem verführerischen Menü übernachten wollen, gibt es ein extra Kuschelarrangement mit Verwöhnspension.

NR. 7

EIN GASTHAUS

WAS MAN WISSEN MUSS



MZ-Grafik

Landhotel Weißes Roß
Am Kirchberg 1
D-92278 Illschwang
Telefon: Tel: (09666) 1334
Telefax: (09666) 284

► „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 Ihnen empfiehlt: Gehen Sie hin, bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil.

► Öffnungszeiten:

Restaurant/Warme Küche: Dienstag bis Sonntag 11.30 -14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr; montags nur für Hotelgäste geöffnet

PREISE

► **Speisen:** Suppe ab 3,60 Euro, Vorspeise ab 5,60 Euro, Hauptgericht ab 8,80 Euro, 5-Gang-Abendmenü 49 Euro

► **Getränke:** Wasser (0,5 l) 2,50 Euro, Pils (0,4 l) 2,70 Euro, offene Weine (0,2 l) ab 3,80 Euro