

Tradition - Genuss - Gastfreundschaft

Familie Pongratz
Marktplatz 9

93453 Neukirchen

Telefon: 0 99 47 90 24 85
Telefax: 0 99 47 90 24 86

info@zurlinde-pongratz.de
www.gasthof-linde-neukirchen.de



Bandnudeln mit Spargelragout

Für 4 Personen

1000 g Spargelstücke geschält
200 g gekochter Schinken in Streifen schneiden
500 g Bandnudeln
100 g Champignon frisch in Scheiben
1 fein gewürfelte Zwiebel
0,1 l Weißwein
50 g Butter
100 ml Creme fraiche
2 Eigelb
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe

in Stücke geschnittenen Spargel in Salzwasser bissfest garen. Butter im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Champignonscheiben anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Das Ganze kurz köcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Eigelb und Creme fraiche verrühren und mit den Schinkenstreifen und den Spargelstücken unter die Soße heben. Nicht mehr kochen lassen!

Die Nudeln al dente kochen und mit dem Ragout servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht
Küchenmeister Markus Pongratz

Immer Mittwochs Abend
Nudelabend mit Salatbuffet

Im Innenhof gemütlicher Biergarten mit Kinderspielecke

Räumlichkeiten für Feierlichkeiten aller Art
für bis zu 140 Personen.

Landgasthof

Zum - Klement

Bernhard Vogl
Mais / Tanneneckstr. 5
93453 Neukirchen b. Hl. Blut

Mittags - und Abendtisch
Sonntags frischer Spargel

Spargelsaison frisch und knackig auf den Tisch !

Spargelbündel mit Hähnchenbrustfilet

Zutaten für 4 Personen:

400 g grüner Spargel, 400 g weißer Spargel, 2 Lauchblätter, Salz, 1 Prise Zucker, 100 g Erdbeeren, 4 Hähnchenbrustfilet á 150 g, weißer Pfeffer frisch gemahlen, 20 g Fett (Biskin), Soße Bèarnaise (Sauce hollandaise mit Estragonblätter)

Zubereitung:

Grünen Spargel waschen, putzen. Weißen Spargel schälen, untere Enden abschneiden. Lauchblätter der Länge nach in vier Streifen von etwa 7mm Breite schneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren und kalt abschrecken. Spargel in vier gemischte Portionen teilen und mit einem Lauchstreifen zusammenbinden. Spargel in kochendes Wasser, mit einer Prise Salz und Zucker geben, nochmals aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze garen. (siehe S.1) Inzwischen Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in Scheiben schneiden, Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Fett erhitzen und die Hähnchenbrustfilet etwa 8 min. darin von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und warm stellen. Erdbeerscheiben kurz in dem heißen Fett schwenken. Sauce hollandaise mit Estragon putzen und die Hälfte fein hacken, unter Soße ziehen und warm stellen. Spargelbündel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen. Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden. Beides mit den Erdbeerscheiben und der Sauce auf Teller anrichten und mit dem restlichen Estragon garniert servieren. Guten Appetit wünscht Bernhard Vogl

Hotel- Gasthof zum Bach

Familie Hastreiter
Marktstraße 1
93453 Neukirchen b. Hl. Blut
Tel: 09947/1218
www.gasthof-zum-bach.de

Tagliatelle mit Spargel-Feta-Soße

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel, 150 g Fetakäse, Tagliatelle (dünne Bandnudeln) oder Spaghetti, Prise Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Butter, 1/8 l Spargelsud ¼ l Sahne, 1/8 l trockener Weißwein, Zitronensaft und Abrieb, ½ Knoblauchzehe oder Bärlauchpesto, 2 Stück Tomaten

Zubereitung:

Spargel im kalten Wasser (mit Salz, Zucker und Butter) langsam aufkochen, vom Feuer nehmen und im Kochsud etwa noch 15 Min. ziehen lassen. Spargel herausnehmen und Sud aufheben. In einer Pfanne Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen leicht anschwitzen, mit dem Spargelsud ablöschen, Weißwein und Sahne zugeben. Die Soße aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Abrieb abschmecken, dann noch die kleinen Fetakäse-Würfel und gehäutete Tomaten-Achtel unterrühren. Zum Schluss die 2-3 cm langen Spargelstücke und die Nudeln unterheben. Eine Minute stehen lassen, mit frischen Kräutern verfeinern. Guten Appetit!

Unsere Küche verwendet nur erlesene, frische und aus der Region stammende Produkte.

- Biergarten
- Gewölbekeller
- Stallhaus
- Kinderspiel-Ecke

Cafe-Pension-Restaurant
„Kolmsteiner-Hof“
Fam. Stumreiter
Kreuzwegstr.9
93453 Neukirchen b.Hl.Blut
Tel:09947/444
E-mail:info@kolmsteiner-hof.de

Spargelgratin mit Tomaten und Bärlauchpesto

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Deutscher Stangenspargel
100 g Frühlingszwiebeln oder normale Zwiebeln
10 g Butter
250 g Gemüsebrühe oder Spargelfond
150 g Sahne
4 Stck Tomaten
2 Eßl.gehackte Petersilie
200 g geriebener Goudakäse
Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack
50g Olivenöl
50g Maiskeimöl
10g geröstete Pinienkerne
80g frischen Bärlauch

Zubereitung:

+Stangenspargel schälen und nach Rezept kochen.
+Zwiebel klein schneiden, in Butter anschwitzen,
mit Gemüsebrühe oder Spargelfond aufgießen,
Sahne dazugeben und leicht einreduzieren (einkochen).
Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker.
+Tomaten in Kreuz einritzen in kochendes Wasser für
10sek.blanchieren danach sofort in Eiswasser legen.
Haut abziehen und Kernhaus entfernen, danach in
Kleine Würfel schneiden.
+ Für Pesto: Olivenöl , Maiskeimöl , Pinienkerne ,
Bärlauch in Mixer zu einem Püree
Verarbeiten.
+Spargel in eine feuerfeste Form geben, Sahnefond
darübergiessen, Tomatenwürfel und Käse auf Spargel
geben. Im Ofen mit Oberhitze (Grillfunktion) ca.10 min
backen. Zum Schluss Bärlauchpesto und Petersilie
darübergeben.

Einen Guten Appetit wünscht Ihnen

Alexander Stumreiter vom **„Kolmsteiner-Hof“**

Ferienhotel
„Waldschlößl“
Josef und Marianne Maurer
Waldschlößlstraße 12
93453 Neukirchen b. Hl. Blut
Tel: 09947/1206

Im Ganzen gebratenes rosa Kalbsmäuserl mit Straubinger Stangenspargel auf Perlgraupen-Risotto

Kalbsmäuserl (falsches Filet)
Ganzes Mäuserl in der Pfanne rundherum mit
Olivenöl, Thymian- und Rosmarinzweigen und einer
zerdrückten Knoblauchzehe scharf anbraten.
Danach auf ein Gitter setzen und bei
Niedergartemperatur (Heißluft 80 ° C) ca. 1. Std.
garziehen.

Estragon-Sherryjus:

¼ Flasche Sherry reduzieren und mit dem
Bratensaft des Kalbsmäuserl und ein wenig
Fleischbrühe aufgießen, einreduzieren. Je nach
Belieben die Soße mit Kartoffelstärke binden.
Ganze Estragon-Zweige zugeben, aufkochen, vom
Herd nehmen und ziehen lassen. Passieren.

Stangenspargel:

Den Spargel in Spargelfond(Wasser, Weißwein,
Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Lorbeerblatt,
Zitronensaft (keine Zitronenschalen!) kochen.

Perlgraupen-Risotto:

Klein geschnittene Zwiebeln in Olivenöl glasig
dünsten, eine zerdrückte Knoblauchzehe,
Rosmarin- und Thymianzweige zugeben,
gewaschene Perlgraupen zugeben, mit Weißwein
ablöschen, einreduzieren, nach und nach mit
Hühnerbrühe aufgießen. Zum Schluss mit etwas
Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit
geriebenen Grana Padano schlotzig binden. Etwas
geschlagene Sahne unterheben.

Guten Appetit wünscht Familie Maurer

Die Neukirchener Schmankerlwirte
wünschen guten Appetit

in der Spargelsaison 2008



Was ist Spargel?

Spargel ist eine mehrjährige Staude, bei der nur der
etwa 35 cm tief unter der Erdoberfläche liegende
Wurzelstock (Rhizom) überwintert. Jährlich im
Frühjahr treibt Spargel daher mehrere Sprosse, die
als Spargel geerntet werden.

Wie lange dauert die Spargelsaison?

Die Spargelernte beginnt - je nach Witterung - etwa
Ende April und dauert traditionell bis zum 24. Juni
(Johanni).

Grundrezept Spargel kochen:

Wasser salzen, 1 kräftige Prise Zucker und 1 Tee-
löffel Butter zugeben, aufkochen und den
vorbereiteten Spargel hineingeben. Im
geschlossenen Topf vom Kochen an bei geringer
Hitze ca. 15 - 20 min. garen, dünne Stangen nur ca.
10 - 15 min. . Man kann die Stangen auch zu 250 g
bündeln unterhalb der Köpfe und am unteren Drittel
mit Küchengarn zusammen-binden und aufrecht im
hohen Spargeltopf oder liegend im flachen
Spargeldampftopf garen.

Liftstüberl in der Talstation

Andreas Schreindorfer
Liftstraße 2 93453 Neukirchen b. Hl. Blut
Tel: 09947/9040235