

# Mit leichtem Biss

Dieter Kobusch bringt jetzt wieder täglich frischen Spargel auf den Tisch

Meisterkoch Dieter Kobusch vom Restaurant Vierseithof in Luckenwalde konnte die Spargelsaison kaum erwarten. Täglich kommt bei ihm frischer Spargel auf den Teller.

Von Margrit Hahn

**A**ls Kind mochte er keinen Spargel. Und er weiß auch warum: „Früher wurde Spargel wie jedes andere Gemüse sehr weich gekocht“, erzählt Meisterkoch Dieter Kobusch. Und als er einmal bei einer feinen Gesellschaft eingeladen war, wusste er nicht, wie er das zer-cochte Edelm Gemüse schneiden soll. Deshalb verzichtete er später lieber auf Spargel. Bis er seine Kochausbildung begann und lernte, dass man Spargel auch anders zubereiten kann – seither liebt er ihn.

Seit einigen Jahren arbeitet er brandenburgische Meisterkoch im Luckenwalder Restaurant Vierseithof. Er konnte es in diesem Jahr kaum erwarten, dass die Spargelsaison beginnt. „Während des langen Winters bekommt man kein frisches Gemüse aus der Re-

*„Ist der Spargel zu hart, entwickelt er nicht sein volles Aroma“*



Meisterkoch Dieter Kobusch liebt Spargelgerichte. FOTO: MARGRIT HAHN

gion. Der Spargel ist dann das erste – und besonders köstliche.“

Das Restaurant wird täglich zweimal mit frischem Spargel beliefert. „Wir verwenden grundsätzlich nur Beelitzer Spargel“, sagt Kobusch. Dieser wird nicht vorgekocht, sondern erst auf Bestellung frisch zubereitet; das heißt, wenn das Wasser kocht, lässt er ihn noch zehn Minuten ziehen. „Wenn er noch leichten Biss hat, ist er genau richtig. Wenn er aber zu hart ist, dann kann er nicht sein volles Aroma entwickeln“, weiß der Chefkoch. Nach wie

vor hält er Sauce hollandaise für die beste Sauce zum Spargel. Allerdings keine fertige aus dem Tetrapak, sondern Marke Eigenkreation mit Wein und Spargelfonds, Essig, Estragon, Schalotten und zerdrückten Pfefferkörnern. In diesem Sud werden das Eigelb aufgeschlagen und die geklärte flüssige Butter untergezogen und anschließend mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt. In Verbindung mit Fischgerichten gibt er ein wenig Orangenschale dazu, was seiner Ansicht nach besonders gut zu Lachs passt.

Spargel bietet Kobusch in allen Variationen an – mit Schinken, Schnitzel, Fisch, Rumpsteak oder als Salat.