

EIN BUND SPARGEL+ SECHS KOCHPROFIS

= Oh, wie köstlich!

Bis 24. Juni ist jetzt Spargelzeit. Wir haben von der Sterneköchin bis zur Spargelbäuerin sechs Top-Gourmets um neue Rezeptideen gebeten. Das Ergebnis: Will man sofort nachkochen!

Fotos: Kathrin Koschitzki
Redaktion: Schirin Kunzendorf

Gotteskraut wird Spargel in manchen Gegenden auch genannt – zu Recht. Schon um die Geburt Christi herum galt das feine Stangengemüse bei den Römern als Delikatesse (sie kochten es zum Fasanenbraten und mit Weinlikör). In diesem Sinne haben wir nach außergewöhnlichen und authentischen Rezepten gesucht und dafür nicht nur bei Surdham Göb, einem der Pioniere der veganen Küche, nachgefragt, sondern auch bei Sonja Frühsammer, Berlins erster Sterneköchin, und bei der Spargelbäuerin Claudia Westner aus dem Top-Anbaugebiet Schrobenhausen. Deren Variationen sind nicht nur sehr spannend, sondern auch ganz einfach und gelingen garantiert. Nur eines ist unverzichtbar: Der Spargel muss ganz frisch sein – idealerweise erst am Morgen gestochen. Dafür lohnt sich auch der Besuch eines regionalen Markts.





**THOMAS BÜHNER,
KÜCHENCHEF IM
RESTAURANT „LA VIE“
IN OSNABRÜCK**

Der 53-Jährige zählt seit mehr als 20 Jahren zur Oberliga der deutschen Sterneköche und zu den wenigen, die vom „Guide Michelin“ mit 3 Sternen ausgezeichnet wurden. In Kochkursen und an der Osnabrücker Uni gibt er sein Wissen gern weiter. Sein Markenzeichen: Jeder Bissen eines Gerichts soll möglichst anders schmecken. Infos: restaurant-lavie.de.



**Emincé
(Salat aus hauchdünnen Scheiben)
von weißem Spargel**

Von Thomas Bühner: „Ich finde, die Süße von Spargel und Langustinen lässt sich perfekt mit der leichten Limettensauce kombinieren.“

Das Rezept finden Sie auf Seite 135

