

taz

11.05.2004

BERLIN - VON KENNERN FÜR KENNER

ESSEN: Spargel

Einzig das Wetter ist derzeit beschissen, denn sonst könnte man den besten Spargel der Stadt auch im Freien, fast direkt am Lietzensee zu Charlottenburg, verköstigen. Bester Spargel der Stadt? Na ja. Sagen wir's so: Wenn man in einer Woche dreimal im „Engelbecken“ Spargel isst und dreimal das Gefühl hat: Ja, genau! - dann passt das. Der Spargel, klar, kommt aus Beelitz, ist aromatisch, aber nicht bitter (Prise Zucker), fest gekocht. Ein Pfund. Wahlweise wird der Spargel mit Wiener Schnitzel (19 Euro) oder Rosmarinschinken (16 Euro) serviert. Immer dabei sind die Salzkartoffeln. Die Sauce Hollandaise ist freilich selbst gemacht, immer - und zergeht auf der Zunge. Hey, und da will kein Mensch mehr Tommy zu Hause servieren, nur weil man die Sauce Hollandaise nicht selbst hinbekommt.

TOK

Engelbecken, Witzlebenstraße 31,
am Lietzensee in Charlottenburg.
U2 Sophie-Charlotte-Platz