

IN DEN TOPF GESCHAUT: LILA SOSSE

## Großes Herz für kleine Gläser – Die Lila Soße im Hof der Fabelwesen

„Riesige Portionen auf dem Teller machen mich nicht an, ich finde es viel spannender, viele verschiedene Sachen zu probieren. Tapas sind da eine super Sache, allerdings bin ich nun mal kein Spanier – deswegen habe ich mir die Sache mit den Weckgläsern ausgedacht“, erklärt Boris Kögel, der vor sechs Jahren die Lila Soße in der Kunsthofpassage eröffnete, sein Konzept. Und das geht auf. **KADDICUTZ**

Schon optisch sind die kleinen Gläschen ein Hingucker und lassen den Magen vorfreudig hüpfen. Das Angebot ist bunt und vielfältig und reicht von Matjes mit roter Beete über Blutwurstsalat mit süßem Senf bis hin zu vegetarischen Speisen wie Spätzle mit Bergkäse oder leichte Linguine von der Zucchini. Für den größeren Appetit gibt es eine Auswahl wechselnder Tellergerichte. „Wir legen großen Wert darauf, dass man an sieben Tagen die Woche hier gut essen und sich wohlfühlen kann“, stellt der 38-Jährige klar, „da sind **Vielfalt und ein gewisses Gleichgewicht** wichtig“. Dass man sich hier mehr als wohlfühlen kann, hat sich auch über die Dresdner Stadtgrenzen hinaus herum gesprochen. Sehr weit, wie ein Artikel der New York Times beweist, der sich vor Begeisterung über das Lokal im Kunsthof gar nicht mehr einkriegte. Vielleicht deshalb mischten schon Gäste wie Willem Dafoe, Wes Anderson, Jeff Goldblum und Edward Norton dem Lila der Soße **einen kräftigen Hauch Hollywood-Flair** bei. Bodenständig bleibt das Lokal trotzdem: Wer abgehobene Preise, unpersönliches Ambiente und stocksteifen Service liebt, wird enttäuscht das Weite suchen. Hier steht der Gast im Mittelpunkt und das offenbart sich diesem schon beim Übertreten der Türschwelle. Dass in der Lila Soße fast ausschließlich mit regionalen und saisonalen Zutaten gekocht wird, gibt der gebürtige Delmenhorster, der als gelernter Koch und studierter Hotelmanager schon auf dem halben Globus den Kochlöffel geschwungen hat, fast schon widerwillig zu Protokoll: „**Es ist eigentlich schade, dass man das immer extra sagen muss.** Das sollte heutzutage einfach selbstverständlich so sein“.



Einblicke in Restaurant und Gläser

Fotos: Frank Grätz

### Aprilfrische Zaubereien am heimischen Herd Gebratener Spanferkelrücken mit Petersilienwurzelpüree und Tomaten-Lauchgemüse:

1,2kg Spanferkelrücken ausbeinen, Knochen scharf anbraten. Tomatenmark und Röstgemüse (je 100g Möhren, Sellerie und Lauch) dazu, kurz mitrösten und mit etwas Weißwein ablöschen. Kurz einreduzieren und 0,25l Rotwein (trocken) dazugeben. 2 Lorbeerblätter, 3 Pfefferkörner, 3 Wachholderbeeren dazu, kurz aufköcheln, mit Wasser bedecken und zwei Stunden köcheln lassen. Soße passieren, einreduzieren und mit Butter abschmecken. 800g Petersilienwurzeln schälen, mit 0,25l Milch weichkochen, mit 200g Butter pürieren, Salz und Petersilie dazu. Spanferkel portionieren und pfeffern. Auf der Schwarte bei geringer Hitze anbraten, kurz wenden, salzen und mit frischem Thymian für zehn Minuten bei 160° in den Ofen. Kurz ruhen lassen. 200g Lauch in feine Streifen schneiden und anbraten. Vorm Anrichten eine fein gewürfelte Zwiebel und geviertelte Kirschtomaten dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

.....  
**INFOS:** [www.lilasosse.de](http://www.lilasosse.de)