

|| AOK regional

So schmeckt der Sommer in Flein

GERD REINER ist Koch mit Leib und Seele. Der Küchen-Künstler liebt gutes Essen und seinen abwechslungsreichen Beruf. Seit 35 Jahren steht er am Herd, um die Gaumen seiner Gäste mit außergewöhnlichen Kreationen zu verwöhnen.



Liebt Frische und Qualität:
Küchenmeister Gerd Reiner

Kochen ist für Gerd Reiner viel mehr als nur Gelderwerb, es ist eine Lebenseinstellung. Schon im Alter von fünf Jahren habe er gewusst, dass er als Erwachsener den Kochlöffel schwingen wolle, erzählt der AOK-Versicherte mit einem breiten Lächeln.

Diesen Kindheitstraum hat er sich konsequent erfüllt. Mit 17 Jahren verließ er das Brackheimer Gymnasium, um eine Bilderbuch-Karriere mit Topfen und Pfannen zu starten.

Seine Lehrjahre verbrachte er in den besten Sterneküchen des Landes: bei Dieter Müller in den Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen, bei Harald Wohlfahrt in der Traube in Tonbach und im Gogartchen in Kampen auf Sylt. Zurück in der schwabischen Heimat, setzte Gerd Reiner sein herausragendes Können in eigenen Projekten ein.

Was in seinem Restaurant „Reiners Rosine“ in Flein auf den Tisch kommt, sind nicht nur Kunstwerke des guten Geschmacks, sondern auch Leckerbissen für das Auge: Mit Blütenblättern, Beeren und Früchten zaubert der Küchenmeister bunte Köstlichkeiten. Gerd Reiner ist fasziniert von den „kreativen Möglichkeiten“ seines Berufes und davon, Menschen mit gutem Essen glücklich zu machen.

„Der Genuss ist für mich eine wichtige Triebfeder, selbst zu kochen“, sagt er und ergänzt: „Ich stehe für ehrliche

Gerichte aus möglichst regionalen und saisonalen Zutaten.“

Kein Wunder, dass er mit dieser Einstellung den Gastro-Wettbewerb der Region Heilbronn schon dreimal gewinnen konnte und seine Auszubildenden bei der Stadtmeisterschaft der Nachwuchsköche mehrmals siegreich waren.

Im Keller der Rosine lagern rund 150 erlesene Weine, und auch das Bier braut Gerd Reiner selbst. So bleibt nichts dem Zufall überlassen. Beste Zutaten ermöglichen beste Qualität. Viele Kräuter wachsen im heimischen Garten, das Fleisch kommt von Erzeugern der Region und selbst Kapern macht der Küchenchef aus ungespritzten Trauben selbst.

Das Restaurant öffnet nach Absprache für Gruppen ab zwölf Personen und für besondere Genuss-Tage, die im Internet angekündigt werden:
www.reiners-rosine.de.

Martin Herrmann

KREATIVE IDEEN

Sie interessieren sich für gesunde Küche und interessante Rezepte? Die AOK Heilbronn-Franken bietet zahlreiche Kochkurse für junge Menschen: www.aok-bw.de/hnf, Rubrik „Die AOK tut mehr – Gesundheitskurse“, Button „AOK-KochWerkstatt“.

LAUBFRÖSCHE MIT BLATTSALAT (Rezept für 4 Personen)

Für die Leser von on JOB hat Gerd Reiner ein raffiniertes Salatgericht mit gefüllten Weinblättern und ein Dessert mit heimischen Beerenfrüchten kreiert. „Saisonal, regional und

einfach nachzumachen“, verspricht der Spitzenkoch. Wer einzelne Zutaten nicht im eigenen Garten findet, kann sie auf dem Wochenmarkt erwerben.



Blattsalate
mit Feiner
Laubfröschen

Zutaten:

Tomatendressing: 1 Stück abgezogene, reife Tomate; 35 ml Traubenkernöl kalt gepresst; 10 ml Weißweinessig 5 %ig; 2 Prisen Salz, 1 Prise Zucker, etwas Pfeffer aus der Mühle.

Salat: Pro Person 50 g gezipfte, gewaschene Blattsalate der Saison; 1 duftende Rosenblüte ungespritzt; Ringelblumenblütenblätter; Borretschblüten.

Laubfrösche (gefüllte Weinblätter): 1 kleine Zwiebel gewürfelt; 3 EL Traubenkernöl; 250 g Grünkern grob geschrotet; 850 ml Gemüsebrühe; 2 Prisen Salz; 60 g grob geriebener Hartkäse, z. B. Via Aurelia (Geifertshofen) oder Schafshartkäse (Fischer, Langenburg); 1 TL fein geschnittene, gemischte Kräuter (wie Estragon, Bohnenkraut, Zitronenverbene, Staudenfenchel und Blattpetersilie); 2 EL grüne (unreife) Traubenbeeren ungespritzt; pro Person 4 – 6 gewaschene, kurz blanchierte, entstieltete Weinblätter; 1 abgezogene, reife Tomate fein gewürfelt.

Garnitur: Etwas Naturjoghurt mit Salz und geschnittenem Fenchelgrün (ersatzweise Dill), Borretschblüten.

Zubereitung:

Für das Dressing die grob zerkleinerte Tomate mit Öl, Essig und den Gewürzen fein mixen und passieren. Die Blattsalate im Dressing wenden, auf Tellern anrichten. Die Blütenblätter der Rose in feine Streifen schneiden, Ringelblumen und Borretsch von den Blütenböden abzupfen und die Blüten als duftendes Dekor über den Salat geben.

Für die Laubfrösche die Hälfte der Zwiebelwürfel in einem flachen Topf im Traubenkernöl zusammen mit dem Grünkernschrot farblos anschwitzen. 750 ml Gemüsebrühe angießen, mit Salz würzen und auf kleiner Flamme unter Rühren einkochen, bis der Grünkern knackig gar ist. Die Grünkernmasse handwarm abkühlen lassen und geriebenen Hartkäse, Kräuter und Traubenbeeren untermengen. Die Weinblätter mit der Blattunterseite (rau) nach oben auslegen, am Stielsansatz jeweils einen gehäuften Teelöffel Grünkernmasse auflegen. Das Weinblatt von rechts und links einschlagen und zur Spitze hin aufrollen. Die Weinblätter nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die restlichen 100 ml Gemüsebrühe zusammen mit den restlichen Zwiebelwürfeln und der gewürfelten Tomate aufkochen. Den heißen Sud über die gefüllten Weinblätter verteilen und die Auflaufform abgedeckt für 35 Minuten bei 175 °C in den vorgeheizten Umluft-Backofen schieben.

Die fertigen Laubfrösche um den Salat anrichten und mit dem Kräuterjoghurt garnieren. **Guten Appetit!**

→ Das Dessert-Rezept „Beeren in Gelee mit Mirabellenhalbgefrorenem“ finden Sie im Internet unter www.aok-bw.de/hnf, Button „bleibgesund“, Rubrik „Rezepte“.

