

echo-KOCH-ecke

Filetsteak mit Pfefferrahmsöble

Michael Josef Roger ist Inhaber und Koch des Flair Hotels Landgasthof Roger, Heiligenfeld 56, 74245 Löwenstein-Hößlinsülz, Telefon: 07130-230.

Lebensweg: Koch war sein Wunschberuf. Nach dem Realschulabschluss in Obersulm geht Michael Josef Roger mit 16 ins Traditionslokal Adler in Ludwigsburg-Asperg in die Lehre. Im Anschluss kocht er als Zeitsoldat zwei Jahre bei der Bundeswehr in der Truppenküche und im Offizierskasino. Roger: „Es hat Spaß gemacht, denen zu zeigen, dass man auch mit geringem Budget ein vernünftiges Essen zubereiten kann.“

Nach Stationen in Frankfurt und Zürich legt er 1989 die Hotel- und die Küchenmeisterprüfung ab. Dann bereist er als Schiffskoch die weite Welt. Als Mutter **Anneliese** erkrankt, geht er 1992 zurück in den elterlichen Landgasthof in Löwenstein-Hößlinsülz. Im Jahr 2000 übernimmt er den 1974 als Pension garni gegründeten Familienbetrieb und baut ihn aus zum „Flair Hotel“ mit 65 Zimmern, Saunalandschaft, Wellnessbereich und Tagungs-



Michael Josef Roger baut seine Kräuter selbst an und serviert Forellen aus der Zucht seines Vaters. (Foto: Andreas Tschürtz)

zentrum. Heute verköstigen Michael Roger und sein Küchenteam Festgesellschaften mit bis zu 200 Personen. Sein Motto: „Allein zum Essen und Trinken muss der Kunde heute nicht mehr aus dem Haus. Er hat daheim alles, was er braucht.“ Mit toskanischem Flair und ausgefallenen Aktionen versuche er, den Gästen einzigartige Erlebnisse zu bereiten. Michael Roger wandert schon mal mit seinen Gästen durch die umliegenden Weinberge, lässt sie im vom Vater betriebenen Forellenteich an-

geln oder nimmt sie mit auf eine Panorama-Traktorfahrt: „Zuletzt habe ich mit einer Gruppe Österreicher im Weinberg gegrillt.“ Als Mitglied im Verbund „Schmeck den Süden“ setzt der 40-Jährige auf einheimische Produkte und eine regionale Küche vom Tagesessen bis zum 5-Gänge-Menü: „Mir ist wichtig, dass der Gast sieht, dass sein Essen von Anfang an von uns im Haus zubereitet wurde.“

Lieblingsrezept: Filetsteak mit Pfefferrahmsöble. Zutaten pro Person: 220 g Rinderfilet, 20 g Zwiebeln, 1 El Pfeffer, Weißwein, Sahne, 100 g Blattsalate, 70 g Dressing, 150 g Rohkost.

Und so wird's gemacht:

Rinderfilet langsam von beiden Seiten 5-7 Minuten medium braten und warm stellen. Zwiebeln in der Pfanne angehen lassen, pfeffern, mit Weißwein ablöschen, einkochen und mit Sahne auffüllen. Nach Bedarf mit etwas Beurre manie binden. Fleisch auf heißen Teller mit Soße angießen. Blattsalate und Rohkost (zum Beispiel Karottenraspel, Kraut, Champignons in Scheiben, Sprossen) mit Dressing anmachen. Auf einem tiefen Teller anrichten. Mit dem Rinderfilet und Ciabatta servieren. (at)