

**Matthaes (Hrsg.), Sebastian Frank**

## **kuk [cook]**

Die emanzipatorische Küche von Sebastian Frank Sebastian Frank, Patron des Restaurants „Horváth“ in Berlin, zeigt in seinem Kochbuch „kuk [cook]“ seine authentische Kochkunst. Sein emanzipatorischer Ansatz, dass jedem Produkt die gleiche Aufmerksamkeit zukommt und das vermeintlich Einfache genauso Hauptdarsteller sein kann, wie das Edelprodukt, sowie die stringente Zensur bei der Auswahl der Produkte machen seine Küche unverkennbar. Es ist virtuos, wie Sebastian Frank es schafft, diese Begeisterung mit Produkten zu erzeugen, die jeder zu kennen meint. Aber er hat sich tiefer mit ihnen befasst, sie genauer analysiert und wenn er keine Optimierung des Produktes durch Be- oder Verarbeitung sieht, dann macht er es auch nicht. Mit diesem Ansatz hat sich Sebastian Frank bis an die Spitze der Kochelite gekocht. 2018 wurde seine Kunst von der madridfusión mit der Auszeichnung „Bester Koch Europas“ geadelt.



Österreichische Tradition neu gedacht! In Sebastian Franks Küche steht die Fokussierung von Produkten regionalen Ursprungs im Vordergrund, dies bedeutet aber gleichzeitig den kompletten Verzicht auf exotische Zutaten. So wird konsequent auf Olivenöl, Hummer & Co. verzichtet, Schmalz, Leindotteröl, Stör und vieles andere machen das dafür mehr als wett. Der Koch aus Leidenschaft baut beispielsweise Kräuter und Pflanzen für sein Restaurant auf seiner Dachterrasse selbst an.

In „kuk [cook]“ finden Sie Rezepte und Inspiration zu folgenden Themen/Produkten:• Knollensellerie• Tierisches Fett• Zwiebeln und Knoblauch• Wurzelgemüse• Öle• Pilze• Korn & Co.• Vergorenes, Fermentiertes und Asche• Fleisch und Blut• Alkoholfreie Getränkebegleitung

Entdecken Sie die emanzipatorische Küche von Sternekoch Sebastian Frank. So haben Sie traditionelle österreichische Gerichte noch nie gesehen.

**Matthaes (Hrsg.), Sebastian Frank**

## **kuk [cook]**

ISBN 978-3-98541-041-5  
240 Seiten, 250 x 298 mm  
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)