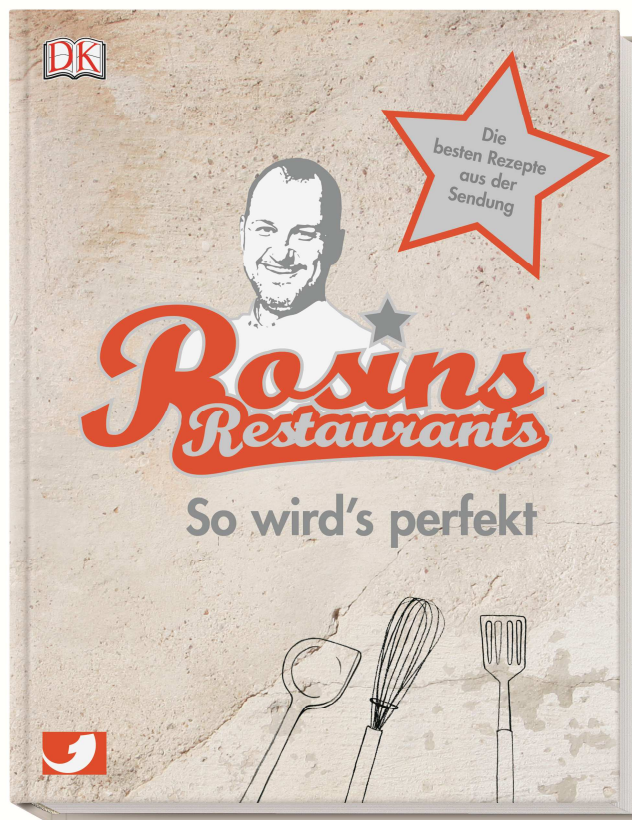


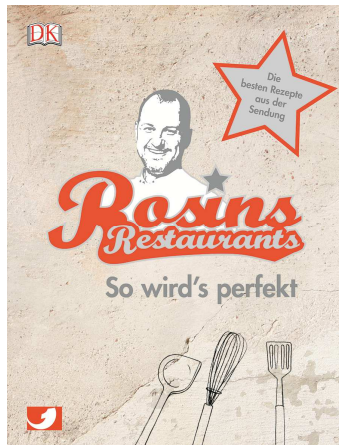


Presseinformation

Frank Rosin



Rosins Restaurants
So wird's perfekt



Frank Rosin **Rosins Restaurants**

So wird's perfekt

160 Seiten, gebunden
mehr als 130 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-2939-6
16,95 [D] 17,50 [A]

Erscheinungstermin: 21. Januar 2016

Was tun wenn die Kunden ausbleiben und die Kasse nicht stimmt? Seit 2009 wenden sich verzweifelte Restaurantbesitzer vertrauensvoll an Frank Rosin. In der Fernsehsendung „Rosins Restaurants“ greift der sympathische Sternekoch Deutschlands Gastronomen hilfreich unter die Arme. Es wird gelacht, geweint, aufgeräumt und renoviert, vor allem aber wird gekocht.

Worauf es dabei ankommt, was bei der Zubereitung immer wieder falsch gemacht wird und wie man mit wenigen Tricks das Geschmackserlebnis um ein Vielfaches verbessern kann, das verrät Rosin in seinem neuen Buch. Neben vielen Anekdoten aus den Restaurants finden sich hier selbstverständlich die besten Rezepte aus der Sendung wieder – bodenständig, unkompliziert, aber raffiniert – ganz wie der erfolgreiche Starkoch selbst. Nicht selten geht es dabei mit Spätzle, Schweriner Broiler und Berliner Quark-Apfelkuchen auch regional zu. Von Vorspeisen und Snacks führt das Buch über Salate und Suppen hin zu den Hauptspeisen, wobei neben klassischen Gerichten mit Fleisch und Fisch auch „exotischeres“ auf den Teller kommt, von Flammkuchen bis Mallorquinische Paella. Als krönender Abschluss in der Menüfolge dürfen verführerische Desserts und Gebäck natürlich nicht fehlen!

Alle Rezepte lassen sich leicht zu Hause nachkochen und dank der vielen Tipps und Tricks vom Profi Frank Rosin kann am heimischen Herd nichts mehr schief gehen. Ob Fan der Sendung, Fan des Sternekochs oder einfach interessierter Kochneuling – mit diesem Kochbuch wird's perfekt!

[illegible]



PR-Rezeptauswahl



12/13
Auberginenpaste



16/17
Lachs-Crêpe-Röllchen



26/27 Kartoffelpuffer
mit Apfelkompott



34/35 Blattsalat mit
Spargel und Schinken



36/37 Caesar's Salad
mit Gambas



48/49 Exotische
Kürbissuppe



50/51 Afrikanische
Linsensuppe



54/55 Bigos –
polnischer
Sauerkrauteintopf



68/69 Spätzle mit
Kirschtomaten und
Parmesan



78/79 Flammkuchen
mit Mettwurst



90/91 Lachsfilet mit
Kräuterkruste auf
Kartoffelgulasch



92/93
Forellenspäckchen



98/99 Gefüllte
Perlhuhnbrust mit
gebratenem Reis



100/101 Schweriner
Broiler mit warmem
Kartoffelsalat



108/109
Schweinebraten mit
Mandelbrokkoli



122/123 Gulasch mit
Bauernsalat



124/125
Napolitanische
Rouladen



136/137 Herrencreme



150/151
Schokomuffins mit
flüssigem Kern



152/153 Waldbeereis
mit Topfenkuchen auf
Schokoladensauce



Über Frank Rosin

Als Sohn eines Großhändlers für Gastronomiebedarf ergab sich für Frank Rosin durch den väterlichen Betrieb schon in ganz jungen Jahren der Blick hinter die Kulissen der Gastronomie. Nach seiner Ausbildung im Restaurant „Kaiserau“ begab sich der Jungkoch auf Wanderschaft und verbrachte sein Gesellenjahr in Kalifornien und Spanien. Auf seiner ersten Station als Chefkoch segelte er als Sous-Chef der berühmten Luxusyacht „Sea Cloud“ über die Weltmeere.

Rosin ist einer der besten Köche Deutschlands – das Restaurant „Rosin“ in Dorsten wurde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. 2011 konnte der Sternekoch bereits das 20-jährige Bestehen seines Restaurants feiern. Neben der hervorragenden Bewertung in Gastronomieführern erhielt er viele weitere Auszeichnungen – den ersten Michelin-Stern bereits 2004, die Nominierung als „Aufsteiger des Jahres“ von *Der Feinschmecker* im Jahr 2005, als „Top Ten der Trendküchen Deutschlands“ 2008 und „Restaurant des Jahres“ 2009 (beide ebenfalls von *Der Feinschmecker*).

Parallel gelang ihm eine Karriere im Fernsehen: Ab 2008 trat er in der Kochshow „Das Fast Food-Duell“ auf. In der ZDF-Produktion „Topfgeldjäger“ war er von 2010 bis 2013 als ständiger Juror tätig. Heute bietet er in der Fernsehdoku „Rosins Restaurants – Ein Sternekoch räumt auf“ bei Kabel 1 Gastronomieberatung und Küchen-Know-How als Hilfe zur Selbsthilfe an. Seit 2015 berät und unterstützt er auch Kantinen in seiner Sendung „Rosins Kantinen“. Weitere Auftritte in Fernsehsendungen als Moderator und Küchenchef 2013 bei „Hell’s Kitchen“ oder regelmäßig als Juror bei „The Taste“ (beide SAT.1) haben ihn beim Publikum noch bekannter und beliebter gemacht.



Weitere Bücher von Frank Rosin bei DK



Frank Rosin
Neue deutsche Küche

224 Seiten, gebunden
über 130 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-2435-3
24,95 [D] 25,70 [A]

Frank Rosin führt uns gewissermaßen „back to the roots“ und präsentiert Küchenklassiker in modernem Gewand. In den rund 100 raffinierten und doch leicht nachkochbaren Rezepten werden beliebte Gerichte der Deutschen neu interpretiert, aber nicht verfremdet. Von Zwiebelkuchen über Sauerbraten bis Kabeljau im Gulaschsud zelebriert der Sternekoch die Vielfalt der deutschen Küche.



Frank Rosin
Rosins Rezepte
Essen wie bei mir zu Hause

224 Seiten, gebunden
über 130 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-2435-3
24,95 [D] 25,70 [A]

Wenn ein Sternekoch zu Hause für Familie und Freunde auftritt, gibt es weder Schaumsüppchen noch Tiefkühlkost – vielmehr stehen originelle Gerichte auf dem Speiseplan, die sich zwar leicht zubereiten lassen, aber trotzdem den Gaumen nicht langweilen. Dieses Kochbuch verrät den Profi Frank Rosin bei Würzarten und Zubereitungsweisen, die Gerichte bleiben aber trotzdem im Aufwand überschaubar.



Kontaktinformationen

Dorling Kindersley Verlag GmbH

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Natalie Knauer

Arnulfstraße 124

D-80636 München

Telefon: +49 (0)89/44 23 26-241

Fax: +49 (0)89/44 23 26-410

E-Mail: presse@dk-germany.de

www.dorlingkindersley.de

Management Frank Rosin:

Pool Position Management GmbH

Petra Mauß

Eifelstraße 29

50677 Köln

Telefon: +49 (0)221/93 18 06 58

E-Mail: petra.mauss@pool-position.net

Website Frank Rosin:

www.frankrosin.de

facebook-Seite Frank Rosin:

<https://de-de.facebook.com/Frank.Rosin.For.Friends>

Webshop Frank Rosin:

www.rosin-shop.de