



Dass Grillen mehr sein kann, als nur Fleisch auf den Rost zu legen und gelegentlich zu wenden, beweist Sternekoch Frank Rosin in diesem Buch mit 74 abwechslungs- und vor allem einfallsreichen Grillrezepten.

Statt langweiliger Würstchen kommen leckere Schweinemedallions im Schinkenmantel mit Aprikosensauce und Rinderbraten mit Magic Rub und Balsamicoglasur auf den Tisch. So wird jeder Grillabend zu einem Gourmet-Gaumenschmaus. Auch typischen Grillklassikern wie dem Rib-Eye-Steak oder dem Putenbrustspieß verleiht Rosin durch ausgefallene Krusten, Marinaden, Saucen und Dips einen neuen, ungeahnten Pfiff.

Wer nun aber denkt, dass dieses Kochbuch ausschließlich etwas für Fans von Fleisch ist, der irrt gewaltig! Denn auch Vegetarier, Liebhaber von Fisch und Beilagen sowie Naschkatzen werden hier fündig und freuen sich z.B. über gegrilltem Hokkaidokürbis mit Brot-Gorgonzola-Füllung, Spargelsalat mit Rucola und Erdbeeren oder gegrillte Feigen mit Espresso-Mascarpone-Creme. In der Einleitung gibt's zudem exklusives Praxiswissen vom Fachmann. Vom Zubehör über Fachwissen rund um die Utensilien bis zu Tipps zum Marinieren und Garen.

Frank Rosin ist einer der besten Köche Deutschlands – das Restaurant „Rosin“ in Dorsten wurde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und feierte jüngst sein 25-jährige Bestehen. 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*). Seit 2008 ist er regelmäßig und in verschiedenen Sendungen im Fernsehen zu sehen, zuletzt u.a. bei „Hell's Kitchen“ und „The Taste“. In seiner Fernsehdoku „Rosins Restaurants – Ein Sternekoch räumt auf“ bei Kabel 1 bietet er Gastronomieberatung und Küchen-Know-How als Hilfe zur Selbsthilfe an.

ISBN

160 Seiten, 185 x 245 mm

€ 0,00 (D) / € 10,30 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.