



**Frank Rosin**

## **Modern German Cookbook**

Frank Rosins „Neue Deutsche Küche“ wird international und erobert nun auch die englischsprachige Welt! In seinem erfolgreichen Kochbuch führt der Starkoch seine Leser gewissermaßen „back to the roots“ und präsentiert ihnen deutsche Küchenklassiker in modernem Gewand.

In rund 100 raffinierten und leicht nachkochbaren Rezepten werden beliebte Gerichte der Deutschen neu interpretiert, aber nicht verfremdet. Beginnend mit Suppen und Vorspeisen, wie Spargelschaumsuppe oder Zwiebelkuchen, über traditionelle Fleisch- und Fischgerichte, wie Sauerbraten oder Kabeljau im Gulaschud, bis hin zu köstlichen Desserts, wie Kaffeemousse oder Pfannkuchen mit karamellisierten Orangen, – dieses Buch bietet alles, was zu einem modernen deutschen Menü gehört und besticht durch zahlreiche kreative Kombinationsmöglichkeiten für Hauptgerichte und Beilagen. Dank leicht beschaffbarer Zutaten und überschaubarem Aufwand sind die Rezepte ideal für ambitionierte Hobbyköche. Als besonderes Highlight verrät der Sternekoch seine ganz persönlichen Küchengeheimnisse und präsentiert zahlreiche Tricks und Profitechniken – etwa wie durch Pürieren, Rösten oder Marinieren das Aroma verstärkt werden kann, wo Säure den Geschmack hebt oder wann sich Füllen, Panieren, Räuchern und Karamellisieren wirklich lohnen, um Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen. Falls nötig, zeigen Step-by-Step-Bilder noch einmal zusätzlich, wie es geht.



Der perfekte Geschenkband, um auch englischsprachige Freunde, Verwandte oder Geschäftspartner von den Vorzügen der deutschen Küche zu überzeugen!

**Frank Rosin** ist einer der besten Köche Deutschlands - das *Rosin* in Dorsten wurde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Parallel dazu gelang ihm eine TV-Karriere: In der Fernsehdoku „Rosins Restaurants“ bei Kabel 1 bietet er 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.

**Frank Rosin**

### **Modern German Cookbook**

ISBN 978-3-8310-3158-0  
224 Seiten, 189 x 246 mm  
ca. 130 Farbfotografien  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

**DORLING KINDERSLEY VERLAG GMBH Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Natalie Knauer • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

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