

## Blick ins Buch: Neue deutsche Küche von Frank Rosin



Wenn Frank Rosin kocht, treffen auf dem Teller Tradition und Zeitgeist aufeinander. Der Sternekoch weiß wie kein anderer, wie man klassischer Hausmannskost einen raffinierten Twist verleiht. Wir haben einen Blick in sein aktuelles Buch geworfen und stellen Ihnen 6 Rezepte der neuen deutschen Küche vor.

Die deutsche Küche besteht längst nicht mehr nur aus Großmutter's klassischer Hausmannskost. Vor allem mediterrane Einflüsse finden immer öfter ihren Weg in unsere Töpfe. Das weiß auch Frank Rosin und hat in seinem Kochbuch „Neue deutsche Küche“ klassischen Rezepten ein Update gegeben und sie zeitgemäß interpretiert.

Der Sternekoch zeigt in seinem Buch, wie aus Klassikern neue spannende Gerichte entstehen können. Dabei schaffen die rund 100 Rezepte vor allem Eines: Sie machen Lust aufs Kochen. Für einen gemütlichen Sonntag mit Kind und Kegel gibt es dann Rindsrouladen, Sauerbraten oder Königsberger Klopse. Wer Lust auf etwas Neues hat, der versucht sich vielleicht an geschmorten Ochsenbacken mit Weinschaumsauce oder Roastbeef mit Auberginenkaviar und Tomatensalsa.

Die Rezepte sind teilweise anspruchsvoll, aber definitiv machbar und somit genau das Richtige für ambitionierte Hobbyköche. Denn Frank Rosin setzt vor allem auf regionale Produkte und verzichtet auf spezielles Profiküchen-Equipment. Die wichtigste Zutat für seine Gerichte ist Zeit. Und die will man sich schon beim

Anblick der schön fotografierten Gerichte nehmen.

Am besten ist es, Sie machen sich selbst ein Bild. Deswegen haben wir für Sie eine kleine, aber feine Auswahl an 6 Rezepten aus Frank Rosins Kochbuch zusammengestellt, mit denen Sie Ihren Gästen definitiv imponieren:

### 1. Kartoffel-Gemüse-Plätzchen mit Pilzen

Manchen sind die runden Plätzchen bestimmt auch als Rösti bekannt, in dieser Variante gab's die Kartoffel-Plätzchen jedoch bestimmt nicht bei Großmutter. Das Highlight sind die kleinen Champignons, die mit Weißwein abgelöscht werden und dem Ganzen eine leicht nussige Note geben. [Zum Rezept](#)



### 2. Steinpilzsuppe mit Schinken und Sherry

Suppe geht immer – ob als Vorspeise oder als Hauptspeise. Wenn Sie dann auch noch so fein cremig und angenehm mild im Geschmack ist, wie Frank Rosins Steinpilzsuppe, dann kann man definitiv nicht genug von ihr bekommen. [Zum Rezept](#)

## Blick ins Buch: Neue deutsche Küche von Frank Rosin



### 3. Krosse Perlhuhnbrust mit Sellerie-Kresse-Salat

Wer vom typischen Grillhähnchen genug hat, der probiert es am besten mal mit dem Perlhuhn. Außerdem können Sie mit diesem Rezept praktischerweise auch noch die Semmelknödel vom Vortag im wahrsten Sinne des Wortes verbraten. [Zum Rezept](#)



### 5. Sommersuppe von roten Linsen mit leichter Chiliwürze

Linseneintopf ist ein Klassiker der deutschen Küche. Bei dieser Variante hat sich Frank Rosin von der türkischen Art des Kochens inspirieren lassen und den Linsen mit Knoblauch und Chili ein bisschen Pepp verliehen. [Zum Rezept](#)



### 4. Matjessalat mit Kümmelkartoffeln

Ein Fischrezept mit dem gewissen Kick. Die Kombination aus Matjes und Apfel sorgt für einen fruchtig-salzigen Geschmack, der durch die Kartoffeln die perfekte Basis erhält. [Zum Rezept](#)



### 6. Karamellisierter Limettenkuchen

Der Kuchen ist ein altes Familienrezept, das der Sternekoch von seiner Tante übernommen hat. Aber selbstverständlich hat er an dem Rezept noch einmal selbst Hand angelegt und herausgekommen ist ein fruchtig-frischer Kuchen, der zum Nachmittagskaffee passt und sich auch als Dessert hervorragend macht. [Zum Rezept](#)

## Blick ins Buch: Neue deutsche Küche von Frank Rosin



Lust auf noch mehr Rezepte von Frank Rosin? Dann [hier entlang](#) für die komplette Neue Deutsche Küche.