



Frank Rosin

**NEUE
DEUTSCHE
KÜCHE**

INHALT

Kochen mit Lust und Leidenschaft 6

Vorspeisen und kleine Gerichte 10

Suppen 46

Fleisch und Geflügel 74

Fisch 116

Beilagen 134

Desserts 172

Grundrezepte 214

Register 220

Impressum 224



**»Die Seele des Rezepts
ist das Kochen
und Zeit die beste Zutat.
Wir würzen durch Kochen,
nicht durch Würzen.«**

Frank Rosin



ROTE-BETE-SALAT MIT SELLERIEPÜREE

Rote Bete erlebt seit einigen Jahren ein glänzendes Comeback – kein Wunder, die Knollen haben einen wunderbar erdigen Geschmack und eine ganz feine Säure. Dazu das Selleriepüree mit dem Röstaroma der braunen Butter und einem Hauch Chili – eine unvergleichliche Kombination. Dieses Gemüsegericht ist so raffiniert, dass man Fleisch oder Fisch garantiert nicht vermisst.

> vegetarisch

> 50 Minuten + 2 Tage marinieren

1 Für den Rote-Bete-Salat die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit der Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze glasig dünsten. In der Zwischenzeit die Rote Bete in grobe Würfel schneiden. Zu den Schalottenwürfeln in den Topf geben, umrühren und vom Herd nehmen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Kresse, Koriander und 1 TL Kerbel in einer Schale vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Essigessenz würzen. Unter die Rote Bete mischen. 2 Tage abgedeckt und kalt gestellt ziehen lassen.

2 Für das Selleriepüree den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Selleriewürfel und 400 ml Gemüsebrühe in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Selleriewürfel durch ein Sieb abgießen. Mit 100 g Butter und der Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Warm halten.

3 Restliche Butter (125 g) in einen Topf geben und erhitzen, bis die Butter nicht mehr schäumt und bräunt. Sofort durch ein Stück Küchenpapier in eine kleine Metallschüssel abgießen. Mit dem Stabmixer restliche Gemüsebrühe (50 ml) und Zitronensaft untermengen. Vorsichtig mit Cayennepfeffer würzen.

4 Frittieröl erhitzen – das geht auch in einem Topf, die Schalotten müssen aber auf jeden Fall im Fett schwimmen. Schalotten schälen und fein würfeln. Mit dem Mehl, 1 Messerspitze Salz, 1 TL Zucker und 1 Prise Pfeffer vermengen. Im heißen Öl knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Zum Servieren das Selleriepüree auf tiefe Teller verteilen, darauf den Rote-Bete-Salat geben. Mit der braunen Butter beträufeln und die Schalotten und 1 TL Kerbel darüberstreuen.

ROTE-BETE-SALAT

- 1 Schalotte
- 50 g Butter
- 600 g geschälte, gegarte Rote Bete
- 50 g gemischte Kresse
- 2 TL gehackte Korianderblätter
- 2 TL gehackte Kerbelblätter
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Essigessenz

SELLERIEPÜREE

- 700 g Knollensellerie
- 450 ml Gemüsebrühe
- 225 g weiche Butter
- 50 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- Cayennepfeffer
- Rapsöl zum Frittieren
- 6 Schalotten
- 2 EL Mehl

> ROSINS TIPP: Die Rote Bete eventuell vor dem Servieren mit etwas Essigessenz nachsäuern. Sie verliert nämlich beim Durchziehen an Säure. Essigessenz deswegen, weil sie mehr Kraft hat als z. B. Weißweinessig und keinen Eigengeschmack mitbringt.

GESCHMORTE KANINCHEN- KEULEN MIT KARTOFFELN UND PAPRIKA

Wenn man Kaninchen behutsam gart, wird es nicht trocken, sondern bleibt saftig und sehr aromatisch. Bei diesem Rezept geben Paprikasalami und Kapern dem Fleisch zusätzlich Würze.

> gart im Backofen

> 40 Minuten + 40 Minuten im Backofen

- 4 Kaninchenkeulen
Meersalz
edelsüßes Paprikapulver
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 4 rote Paprika
- 6 Schalotten
- 120 g Paprikasalami
- 100 ml Olivenöl
- 150 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- ½ Bund Basilikum
- 12 Kapernäpfel
Pfeffer

1 Kaninchenkeulen mit Meersalz und Paprikapulver einreiben. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Paprika schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Paprikasalami in Würfel schneiden. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

2 2 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Die Kaninchenkeulen ringsherum in etwa 7 Minuten anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Kartoffeln, Paprika, Schalotten und Salami in den Bräter geben und etwa 10 Minuten anrösten.

3 Die Kaninchenkeulen wieder dazulegen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen. Basilikum und Kapernäpfel dazugeben und alles durchrühren. Einmal aufkochen lassen. Dann auf mittlerer Schiene im Ofen 40 Minuten garen.

4 Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Gemüse auf Teller verteilen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kaninchenkeulen zum Gemüse legen und servieren.

ROSINS TIPP: Bis in die 1960er-Jahre waren Kaninchen und Hase in Deutschland sehr beliebt, dann kamen sie viele Jahrzehnte fast überhaupt nicht mehr auf den Tisch – anders als in Italien, Frankreich oder Spanien. Jetzt kehrt das zarte weiße Fleisch – mit dem Trend zur leichten Küche – auf unsere Teller zurück: Kaninchen überzeugt durch weniger Fett als Huhn und Pute bei höherem Mineralstoffgehalt. Beispielsweise enthält es fast doppelt so viel Eisen wie Hähnchenfleisch.





GESCHICHTETER KARTOFFEL- BAUMKUCHEN

Die perfekte Kartoffelbeilage, wenn Sie Gäste beeindrucken möchten. Leider ziemlich aufwendig, aber es lohnt sich.

> **aufwendig**

> **1 Stunde + 20 Minuten kochen**

1 Kartoffeln in Salzwasser in etwa 20 Minuten gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, bis eine feste glänzende Masse entstanden ist. Backofen auf 200 °C Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit einer Silikonbackmatte (oder Backpapier) auslegen.

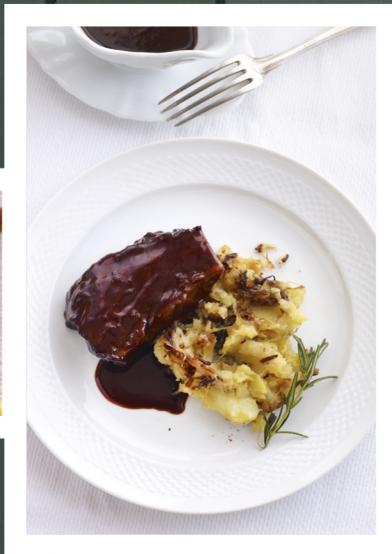
2 Mit einem Schneebesen Crème fraîche, Butter und Eigelbe unter die Kartoffelmasse rühren. Eischnee unterheben. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Aus der Kartoffelmasse einen 1 cm dicken Kreis (10 cm Ø) auf die Matte streichen. Im Ofen auf der oberen Schiene unter Sicht kurz goldbraun überbacken. So oft wiederholen, bis die Kartoffelmasse aufgebraucht ist. Baumkuchen zum Servieren rund schneiden und vierteln.

500g mehligkochende
Kartoffeln
Salz
7 Eiweiß
3 EL Crème fraîche
1 EL Butter
3 Eigelb
Muskatnuss

> ROSINS TIPP: Man kann der Kartoffelmasse vor dem Backen Zutaten begeben, die gut zum Gericht passen, beispielsweise Oliven, Nusskerne oder Kräuter.

FRANK ROSIN ERFINDET DIE DEUTSCHE KÜCHE NEU

Frank Rosin verrät Küchengeheimnisse aus der Sterneküche – anhand von rund 100 Rezepten für Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte, Beilagen und Desserts. Alle Gerichte sind originell interpretiert, aber überschaubar im Aufwand, mit leicht erhältlichen Zutaten zuzubereiten und damit für jeden ambitionierten Hobbykoch machbar. Das Ergebnis ist dennoch immer höchst beeindruckend: Der Blick des Sternekochs macht aus deutschen Klassikern und modernen deutschen Gerichten durch einfache Raffinesse und raffinierte Einfachheit zeitgemäße Gerichte.



Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de

24,95 € [D] 25,70 € [A]
ISBN 978-3-8310-2435-3

