

# **Knollensellerie-Genie: Bester Koch Europas Sebastian Frank kommt in den Rheingau**

## **Berliner Topkoch & Österreich-Avantgardist**

### **beim Gourmet-Festival 2018**

Berlin-Kreuzberg kennt man als politisch brodelndes, kulturell buntes und vor allem sumpfiges Suff-Revier, in dem die Nächte lang sind. Dabei ist Kreuzberg auch längst ein Ziel für Gourmets. Tim Raue und Sebastian Frank vom Horváth stehen als Gallionsfiguren dafür, aber auch die Restaurants Nobelhart & Schmutzig, Richard, Volt oder Tulus Lotrek sind als herausragende Adressen bekannt. Der Österreicher Sebastian Frank ist ein ungewöhnlicher Koch, wie schon der Name Horváth verrät, der sich auf den österreichisch-ungarischen Schriftsteller Ödön von Horváth und sein Drama „Geschichten aus dem Wienerwald“ besinnt. Sebastian Frank macht durch seine unkonventionellen Gerichte auf sich aufmerksam, mit denen er sich als Avantgarde-Österreicher auszeichnet. In diesem Jahr kommt der 2-Sterne-Koch in den Rheingau, um beim Gourmet & Wein-Festival mit einem Menü zu überraschen. Sebastian Frank wurde außerdem gerade auf der „Madrid Fusion“ als „Bester Koch Europas“ ausgezeichnet.



## Sellerie als Küchenstar

Erstaunlich und spannend, was man einer Sellerieknolle abgewinnen kann. Sebastian Frank backt die ein Jahr lang in Salzteigt gereifte Sellerieknolle und kombiniert sie mit legierter Hühnerbouillon, geröstetem Selleriesaat und frisch gedämpftem Sellerie. Er schöpft aus den naturbeseelten Erinnerungen seiner Kindheit an der deutsch-ungarischen Grenze. Der Duft von Wiesen & Felder spielt dabei eine große Rolle, Frank ist aber trotz seines Faibles dafür beileibe kein vegetarischer Koch und setzt sein Talent ebenso für Fisch und Fleisch sowie Süßspeisen ein. Bei der Forelle finden Fisch und Schokolade auf sublime Weise zusammen. Das geflämte Forellenfilet wird mit knusprigem Kalbskopf, Dill & kandiertem Zitronensaft, Senf-Öl und gekühltem weißen Schokoladen-Essig-Rahm kühn kombiniert. Kein Signature-Dish, aber nicht minder gut ist ein Fleischgericht von Frank: Gegrillte Lammkeule mit Apfel-Zimtrahm, Knoblauchsauce sowie einem mit Ragout von gepökeltem Lammnackeln gefüllten Kartoffelknödel. Bei den Desserts jongliert Sebastian Frank leichthändig mit Waldmeistermolke, Schwarzbrot-Kümmel-Schmelze und Joghurt-Sorbet mit Fichtennadeln, um alles ganz wunderbar balanciert auf dem Teller landen zu lassen. Welches Menü es beim Gourmet-Festival geben wird, ist noch geheim. Die Kunstfertigkeit von Sebastian Frank kommt nicht von ungefähr und basiert auf renommierten Arbeitsstationen wie dem Steiereck von Heinz Reitbauer in Wien und Christoph Zangerls Interlpen Hotel Tyrol. 2010 zog Sebastian Frank nach Berlin, um mit 29 Jahren Küchenchef im Horváth zu werden. Seit 2014 führt er gemeinsam

mir seiner Lebensgefährtin Jeannine Kessler das Restaurant in eigener Regie.



### Schneenockerl

Das Menü am 6. März im Rheingauer Kronenschlösschen wird von ausgesuchten Weinen aus fünf Regionen begleitet: Rheingau, Baden, Ahr, Südsteiermark, Venetien. Giovanni Olivini präsentiert aus seinem Familienweingut (seine Weingärten haben die schönsten Hanglagen am Gardasee rund um Desenzano) zum Aperitif seinen Rosé-Spumante Garda 2013 und später den Super-Merlot „Notte a San Martino“, Famiglia Olivini. Vom Domänenweingut Schloss Schönborn zeigt Christian Valk 2009 Berg Schlossberg Riesling Erstes Gewächs und 2004 Pfaffenberg Riesling Auslese\*\*\*. Werner Klumpp präsentiert aus seinem Weingut Kirchberg Weissburgunder und Rothenberg Grauburgunder und seine Frau Meike Näkel (Weingut Meyer-Näkel) die sehr raren Grossen Gewächse 2014 Pfarrwingert Spätburgunder und 2011 Kräuterberg Spätburgunder. Aus der österreichischen Heimat von Chef Sebastian Frank angereist ist Michael Gross, der aus dem Familienweingut Gross in der Südsteiermark die hochrangigen Spezialitäten Ried Nussberg Sauvignon Blanc und Ried Perz Gelber Muskateller ausschenkt.

Digestif: Calvados Boulard. Moderation: Erwin Seitz, Gourmetjournalist und Kulturhistoriker. Das Dinner am Dienstag, 6. März, kostet inklusive aller Weine und sonstigen Getränke 180 €. Beginn: 19.30 Uhr im Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim.



Kronenschlösschen

### **Infos & Tickets**

*Tickets telefonisch unter +49 (0)6723 640, per E-Mail [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de) oder unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de). Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.*

**[Hier finden Sie mit einem Klick das komplette Programm](#) des Gourmet & Wein-Festivals**