HOCHZEIT
Das Magazin für Brautpaare
Nov/Dez 2014
(CarolynRobb/The Royal Touch licensed by V.I.P. AG)

Essen wie die Royals

Hochzeitsmenü in 6 Gängen

Bildnachweis: © eyeami Fotolia.com

ESSEN WIE BEI HOFE? WER MÖCHTE DAS NICHT! BESONDERS WENN ES UM EINEN SO GROSSEN ANLASS WIE DEN DER HOCHZEIT GEHT. UNSER VORSCHLAG FÜR EIN SECHS-GÄNGE-MENÜ HAT ROYALE GÜTE: KREIERT VON CAROLYN ROBB, DIE KÜCHENCHEFIN DER BRITISCHEN KÖNIGSFAMILIE WAR. SECHS GÄNGE, DIE SIE SELBST NACHKOCHEN KÖNNEN (BEISPIELSWEISE ALS DANKES-AFTER-WEDDING-ESSEN FÜR ALLE HELFER) ODER DIE SIE BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG IHRES HOCHZEITSMENÜS INSPIRIEREN MÖGEN.

Wenn wir daran denken, wie unsere Hochzeit verlaufen soll, dann wünschen wir sie uns »königlich«. Die Braut in einem Prinzessinnenkleid, die Feier in einem Schloss und das Essen von royaler Güte, als ob es direkt aus der Palastküche käme. Die Gerichte auf diesen Seiten tun es! Sie sind kreiert von Carolyn Robb, die elf Jahre lang die persönliche Küchenchefin Seiner Königlichen Hoheit Prinz Charles und Prinzessin Diana war.

Natürlich möchten wir Sie mit diesen Rezepttipps nicht dazu anstiften, am Hochzeitstag selbst in der Küche zu stehen. Sie sind vielmehr als Anregung zu verstehen. Oder aber zum Nachkochen für einen der vielen Anlässe rund um den großen Tag: beispielsweise für ein romantisches Candle-Light-Dinner mit dem Liebsten, um ein bisschen Hochzeitsvorbereitungsstress zu vergessen. Oder für eine ganz andere Version der Brautparty, bei der es mal nicht darum geht, um die Häuser zu ziehen, sondern genussvoll gemeinsam zu speisen (durchaus denkbar, dass man sich die Köstlichkeiten auch gemeinsam zubereitet!) Oder aber für ein After-Wedding-Dankeschön-Essen, zu dem man die engsten Vertrauten und treusten Hochzeitshelfer einlädt. Anlässe, sich kulinarischen Genüssen hinzugeben, gibt es ja zuhauf!

Kinder bei der Hochzeit nicht vergessen! **Die freuen sich über Pommes und Schnitzel bisweilen mehr als über die kulinarischen Höchstgenüsse, die jedem Erwachsenen eine wahre Gaumenfreude sind. Lassen Sie die Küche deshalb auch ein Kindermenü zusammenstellen!**

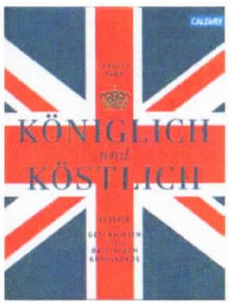
Wie viele Gänge ein Hochzeitsmenü haben sollte, **ist einerseits eine Frage des Budgets, andererseits auch der Zeit. Denn festlich zu speisen ist keine Sache von wenigen Minuten. Das Dinner muss also in den Festablauf mit entsprechendem Rahmenprogramm eingepasst sein. Wie lange ein Gang dauert, hängt auch von der Anzahl der Personen ab. Bei 100 Menschen kann man mit etwa 40 Minuten pro Gang (inklusive Servieren und Abservieren) rechnen.**

Für welches Hochzeitsmenü Sie sich auch entscheiden - achten Sie bei der Zusammenstellung immer auf Ausgewogenheit. Die Komponenten sollten sich in den Gängen nicht wiederholen und das, was auf den Tellern liegt, muss nicht nur zur Geschmacksexplosion am Gaumen, sondern auch zum Vergnügen fürs Auge werden (Farben und Präsentation entscheiden hier!). Hübsches Anrichten ist also ein absolutes Muss. Das gilt im Übrigen auch dann, wenn man sich für ein Fest-Büfett entscheidet. Ob serviert oder Selbstbedienung ist übrings Geschmackssache. Viele Brautpaare entscheiden sich auch für eine Kombination aus beidem - beispielsweise gesetztes Essen an der Tafel mit anschließendem Dessert-Büfett.

Dass das Festessen einer der wichtigsten Bestandteile jeder Hochzeit ist, ist jedenfalls unbestritten. Wenn hier alles stimmt, dann wird die gesamte Feier von den Gästen gleich viel wohlwollender beurteilt. Das liegt wohl nicht nur daran, dass das Essen einen dominanten Part (auch zeitlich gesehen) einnimmt, sondern dass es grundsätzlich für ein Wohlgefühl sorgt (nichts ist schädlicher, als hungrige Gäste!) Es lohnt sich also ins Festmahl zu investieren und sich genaueste Gedanken zu machen, was es beinhalten und wie es ablaufen soll. Dazu gehört auch, dass Gäste-Wünsche bei der Zusammenstellung eines Hochzeitsessens berücksichtigt werden. Das Brautpaar fragt dies am besten schon im Rahmen der Einladung ab und lässt sich die Hinweise auf der Antwort-Karte geben. Jeder - ob nun Vegetarier oder Allergiker - soll das Festessen schließlich genießen können.

Jedes Brautpaar sollte sein Hochzeitsmenü mit dem Küchenchef besprechen. **Idealer Zeitpunkt dafür ist vier Wochen vor dem Fest. Dann ist es noch früh genug, um alles entspannt durchzugehen, und zeitnah genug an der Hochzeit, um saisonale Produkte gebührend berücksichtigen zu können.**

Viele weitere Tipps gibt's auf Seite 56. Dort verrät Carolyn Robb, die das sechsgängige Menü, das wir Ihnen auf den folgenden Seiten zeigen, zusammengestellt hat, noch einiges mehr aus ihrem reichhaltigen und royalen Erfahrungsschatz und was für sie ein wirklich gelungenes Festmenü ausmacht.



DER BUCH-TIPP

Dieses Buch beinhaltet puren Genuss! Es vereint köstliche Rezepte mit persönlichen Erlebnissen am englischen Königshof: Carolyn Robb, die elf Jahre lang Küchenchefin der Königsfamilie war und schon die Prinzen als Kinder bekochte, präsentiert 80 besondere Rezepte für jeden Anlass. Die vorgestellten Gerichte erzählen von ereignisreichen oder festlichen Familienzusammenkünften sowie von Reisen und Erlebnissen mit der königlichen Familie und nehmen den Leser mit an die Palasttafel. Zusätzlich gewähren Erinnerungen an die jungen Prinzen William und Harry sowie persönliche Briefe und Notizen von Prinzessin Diana oder dem Prince of Wales einen einzigartigen Blick hinter die Kulissen. Die Rezepte sind einfach nachzukochen, in schönen Fotos illustriert und werden von bezaubernden Ideen für die Tisch-Dekoration ergänzt.

Carolyn Robb: »Königlich und köstlich, Rezepte und Geschichten aus dem britischen Königshaus«, erschienen bei Callwey, ISBN 978-3-7667-2044-3, www.callwey.de

1. GANG:

Himmlische Häppchen

Waldpilz-Tartelettes *mit Sahnefüllung*

Diese Törtchen haben eine köstliche, cremige Pilzfüllung, die unter den dekorativen Pilzen der Oberseite versteckt ist, so dass ein wunderbares Waldpilz-Aroma zur Geltung kommt, wenn man hineinbeißt. »Weil Pilze sehr saisonabhängig und nicht immer leicht zu finden sind, verwende ich braune Champignons und gebe getrocknete Steinpilze hinzu, was einen großartigen Geschmack ergibt. Man kann die Törtchen in jeder Form machen, aber in die länglichen hier kann man besonders gut reinbeißen«, sagt Carolyn Robb.

ZUTATEN

(ergibt 16 kleine Törtchen)

500 g Blätterteig
1 mittelgroßes Freiland-Ei, mit ein wenig Salz geschlagen
(um das Gebäck zu glasieren)

FÜR DIE PILZCREME:

2 Zwiebeln, sehr fein gehackt
etwas Olivenöl
300 g gemischte Waldpilze (oder ersatzweise braune Champignons)
20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
ein Spritzer frischer Zitronensaft
etwas frischer Thymian
5 ml (1 TL) sehr fein gehackter Schnittlauch
40 ml (3 EL) Sahne
2 Eigelb
Salz und Pfeffer

FÜR DEN BELAG:

200 g braune Champignons, sehr fein geschnitten
15 g Butter
ein Spritzer Zitronensaft
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
fein gehackter Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche etwa 5 mm dick ausrollen.
2. Daraus 20 kleine Rechtecke, ca. 5 x 10 cm groß, ausschneiden.
3. Rechtecke auf ein Backblech legen, mit dem geschlagenen Ei glasieren und kalt stellen.
4. Für die Pilz-Creme die Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten, bis sie weich und leicht gefärbt sind.
5. Alle Pilze zusammen mit dem Thymian anbraten, bis sie gar und leicht gefärbt sind. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
6. Pilze und Zwiebeln mit dem Stabmixer oder in der Küchenmaschine zu einer homogenen Paste verarbeiten.
7. Sahne, Eigelb und Schnittlauch hinzufügen und abkühlen lassen.
8. Die in Scheiben geschnittenen Champignons kurz in einer Pfanne in Butter anbraten und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Jetzt die Törtchen »zusammenbauen«: Dafür wird etwas von der Pilzcreme in die Mitte eines jeden Teig-Rechtecks gegeben und mit den kurzgebratenen Champignon-Scheiben auf der Oberseite belegt.
10. Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 15 Minuten backen.
11. Vor dem Servieren mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen.

TIPP: *Am besten schmecken die Pilz-Tartelettes, wenn sie ganz frisch aus dem Ofen kommen!*

Rezeptfoto: SimonBrownPhotography.com

Hintergrund: © miluwa - Fotolia.com; Krone/Ornament: © Rokfeler - Fotolia.com

Essen wie die Royals

Ein Hochzeitsmenü in 6 Gängen

2. GANG:

Edle Eröffnung

Bruschetta mit dicken Bohnen *und Ziegenkäse*

Diese Bruschetta ist sehr schnell und leicht zu machen. Wenn Sie Kräcker als Unterlage verwenden, können Sie sie sogar in mundgerechte Häppchen verwandeln. Auf einer Platte mit gemischten Knabbereien sorgen sie für hübsche Farbtupfer. Wer möchte, kann den Ziegenkäse auch durch Parmesan- oder Pecorinospäne ersetzen.

Zu einem guten Essen gehören **gute Weine. Entscheidend ist dabei die Harmonie zwischen dem, was auf dem Teller liegt, und dem, was das Glas beinhaltet.**

Zutaten

(ergibt 12 Stück)

300 g frische (oder TK) dicke Bohnen (Nettogewicht)
Salz
einige frische Minzestängel
25 ml (2 EL) natives Olivenöl plus etwas Ölivenöl zum Beträufeln
abgeriebene Schale und 1 EL Saft von 1 Bio-Zitrone
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
12 Scheiben Sauerteigbrot oder Baguette
115 g Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG

1. Die dicken Bohnen in kochendem Salzwasser weich kochen. Abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Minze waschen und hacken.
2. Die Bohnen in einer Rührschüssel mit Olivenöl, Zitronensaft und -schale sowie Minze zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine Grillpfanne erhitzen, die Brotscheiben auf beiden Seiten mit etwas Olivenöl beträufeln und von beiden Seiten rösten. Wer keine Grillpfanne hat, kann das Brot auch backen oder grillen.
4. Zum Servieren die zerdrückten dicken Bohnen auf das getoastete Brot häufen. Mit etwas Ziegenfrischkäse belegen und sofort servieren.

Rezeptfotos: SimonBrownPhotography.com

Essen wie die Royals

Ein Hochzeitsmenü in 6 Gängen

Zutaten
(für 4 Portionen)

50 g Pekannusshälften
etwas Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
brauner Zucker
Cayennepfeffer
2 große, wirklich reife, gelbe Pfirsiche
8 Scheiben roher Schinken oder Prosciutto
4 reife Feigen
2 große Büffelmozzarella
1 Handvoll Rucolablätter
100 ml Walnussöl
50 ml Himbeeressig

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Pekannüsse auf einem Backblech verteilen, mit etwas Öl vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer nach Geschmack bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 12 - 15 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

2 Jeden Pfirsich waschen, in 6 Spalten schneiden und jedes Stück in 2 Schinkenscheiben wickeln.

3 Jede Feige in 3 Spalten schneiden und jede Mozzarellakugel in 6 Stücke zerpflücken.

4 Den Rucola waschen und anschließend trockenschütteln.

5 Jeweils 1 Stück Pfirsich, Feige und Mozzarella kreisförmig auf einem Teller anrichten. In die Mitte ein Häufchen Rucolablätter geben.

6 Die gewürzten Nüsse darüberstreuen und alles mit Walnussöl und anschließend mit Himbeeressig beträufeln. Zuletzt pfeffern und sofort servieren.

Jedes Festessen ist nur so gut, wie die Produkte, **die man für es verwendet. Legen Sie deshalb Wert auf höchste Qualität. Grundsätzlich ist es zu empfehlen, regionale und saisonale Produkte zu verwenden.**

Rezeptfoto: SimonBrownPhotography.com

3. GANG:

Sommerlicher Salat

Salat von Pfirsichen im Schinkenmantel

mit Feigen, Büffelmozzarella, gewürzten Pekannüssen und Rucola

Dieses Sommergericht sollte in der Pfirsichsaison serviert werden, wenn die Früchte am besten schmecken. »Es eignet sich wunderbar als Vorspeise für eine größere Gesellschaft, denn es lässt sich schnell und einfach zubereiten und erfordert in letzter Minute keine Aufmerksamkeit mehr«, sagt Carolyn Robb.

4. GANG:

Herrlicher Höhepunkt

Sahnehuhn mit Speck, Schalotten und Morcheln,

serviert mit rotem Camargue-Reis

Obwohl Morcheln nicht immer leicht zu beschaffen sind, rät Carolyn Robb für dieses Rezept unbedingt welche zu verwenden. »Nehmen Sie keine anderen Pilze als Ersatz, sondern bemühen Sie sich, für dieses Rezept wirklich ein paar Morcheln zu finden«, sagt sie. »Notfalls bestellen Sie welche im Internet.« Morcheln haben einen wunderbar reichhaltigen, intensiven Geschmack, der in den getrockneten noch stärker zur Geltung kommt als in den frischen. Außerdem sind es sehr hübsch anzusehende Pilze. Wenn man getrocknete Morcheln einweicht, um sie wiederherzustellen, kommt in der Regel eine Menge Sand heraus. Deshalb ist es wichtig, sie sehr gut auszuspülen.

Zutaten
(für 4 Portionen)

30 g große getrocknete Morcheln
25 ml (2 EL) Olivenöl
6 Echalion-Schalotten, grob gehackt
150 g durchwachsener Speck, in 2,5 cm breite Stücke geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
30 g Butter
4 Hühnerbrüste, mit Haut und Flügelknochen
200 ml Weißwein
150 ml Sahne
einige Zweige frischer Thymian
Salz und Pfeffer
225 g roter Camargue-Reis

ZUBEREITUNG

1 Die getrockneten Morcheln in kaltem Wasser 20 Minuten lang einweichen, um sie wiederherzustellen. Gründlich ausspülen, damit sie von allem Sand befreit sind.

2 Das Öl in einer schweren Kasserolle erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Dann den Speck herausnehmen und Schalotten und Knoblauch im Topf anbraten, bis sie eine goldene Farbe haben. Zuletzt die Morcheln in Butter schmoren und wieder aus der Pfanne entfernen.

3 Kasserolle zurück auf den Herd stellen und die Hähnchenbrust auf beiden Seiten bei starker Hitze anbraten, so dass die Poren versiegelt sind. Die Haut sollte sehr knusprig sein und eine schöne goldene Farbe annehmen.

4 Speck, Schalotten, Knoblauch und Morcheln zum Huhn in die Kasserolle legen. Die frischen Thymian-Zweige hinzufügen und mit Weißwein und Sahne aufgießen.

5 Sanft zum Köcheln bringen und das Ganze bei geschlossenem Deckel für 20 Minuten langsam kochen lassen.

6 Weitere 10 Minuten ohne Temperatur ziehen lassen und final abschmecken.

7 Roten Camargue-Reis nach Packungsanweisung kochen und zusammen mit dem Huhn servieren.

Rezeptfoto: SimonBrownPhotography.com

Essen wie die Royals

Ein Hochzeitsmenü in 6 Gängen

Rezeptfoto: SimonBrownPhotography.com

5. GANG:

Göttlicher Genuss

Einfacher Filetbraten vom Rind

mit gedünsteten Sellerie-scheiben, grünen Bohnen, Artischockenböden und Pilz-Sahne-Sauce

»Es ist im Grunde ein recht einfaches Gericht, das sich schnell zubereiten lässt - mit Ausnahme der Artischocken, die in der Vorbereitung Zeit und Geschick brauchen und einen immer mit verfärbten Händen zurücklassen!«, sagt Carolyn Robb. »Ich finde aber, dass der wunderbare Geschmack von frischen Artischocken all die Mühe lohnt!« Tipp: Das Gericht funktioniert jedoch auch mit in Öl eingelegten, kleinen italienischen Artischocken, die man in Feinkostläden kaufen kann.

Zutaten

(für 4 Portionen)

1 Zitrone
4 kleine Artischocken (oder alternativ kleine italienische Artischockenböden in Öl aus dem Feinkostladen)
Olivenöl
Salz
150 g grüne Bohnen
400 g Knollensellerie
60 g Butter, evtl. etwas mehr
4 Filetsteaks (à ca. 140 g)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g Steinpilze (oder sonstige Wildpilze, die gerade Saison haben)
100 g braune Champignons
einige Thymianzweige
150 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1 Zum Vorbereiten der Artischocken eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und den Saft von ½ Zitrone dazugeben. Den Stiel jeder Artischocke herausbrechen und abschneiden und die äußeren Blätter entfernen, bis man zu den weichen violetten Innenblättern vorgedrungen ist. Mit einem kleinen scharfen Messer die kleinen Innenblätter wegschneiden und die Artischockenböden außen herum zu einem sauberen Kreis schneiden. Die Artischockenböden auf die Seite legen und mit einem großen scharfen Kochmesser die Oberseite abschneiden, um die hochstehenden »Stacheln« zu entfernen. Mit einem Löffel das restliche »Heu« aus der Mitte herauskratzen. Jeden Artischockenboden anschließend sofort in das gesäuerte Wasser legen, damit er sich nicht verfärbt. Mit einigen Zitronenscheiben und etwas Olivenöl in kochendem Salzwasser 10 - 12 Minuten kochen.

2 Die grünen Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken und beiseitestellen.

3 Den Sellerie schälen und mit einem großen, scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer großen, am besten antihaft-beschichteten Pfanne zerlassen, die Hälfte davon beiseitestellen und die Selleriescheiben in der restlichen Butter weich und an den Rändern goldbraun braten. Herausnehmen und die Pfanne säubern.

4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Steaks mit einem Teil der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne wieder erhitzen, die Steaks hineinlegen und 4-5 Minuten braten. Dabei öfter wenden, um sie von allen Seiten kräftig anzubraten.

5 Die Steaks auf ein Backblech legen und im Ofen weitere 8 - 10 Minuten »medium« garen.

6 Während die Steaks im Ofen sind, die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne, in der die Steaks angebraten wurden, in der restlichen Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und Sahne zugeben und die Sauce einige Minuten köcheln lassen.

7 Vor dem Servieren die Bohnen, die Artischockenböden und die Selleriescheiben in wenig Olivenöl oder Butter erhitzen.

8 Die Selleriescheiben auf vorgewärmten Tellern verteilen, jeweils ein Steak daraufgelegen, außen herum Bohnen und Artischockenherzen verteilen. Die Sauce mit einem Löffel über die Steaks verteilen und sofort servieren.

Zutaten

(ergibt 4 - 6 Portionen)

FÜR DAS POSSET:

600 ml Sahne
140 g Zucker
Sehr fein abgeriebene Schale und 30 ml (2 ½ EL) Saft von 1 Bio-Zitrone
sehr fein abgeriebene Schale und 30 ml (2 ½ EL) Saft von 1 Bio-Limette
200 g frische Heidelbeeren

FÜR DEN SESAM-BRUCH

115 g Zucker
50 ml (4 EL) Wasser
55 g Sesamsamen

FÜR DAS VANILLE-SHORTBREAD

125 g Butter (Zimmertemperatur)
30 g feiner Zucker
½ TL gemahlene Vanille
115 g Mehl
30 g Reismehl
1 Prise Salz

6. GANG:

Verheißungsvolle Verführung

Zitronen-Limetten-Posset

mit Sesam-Bruch, Heidelbeeren und kleinen Vanille-Shortbreads

»Zitronen-Posset ist ein sehr traditionelles, altmodisches Dessert. Ich habe noch Limettensaft dazugegeben, denn ich liebe die angenehme Frische von Limetten«, sagt Carolyn Robb. »Das Dessert ist unglaublich schnell und einfach zuzubereiten. Serviert man es wie hier mit verschiedenen Beilagen, wird daraus ein besonderes ‚Dinnerparty-Dessert'.« Der Sesam-Bruch ist herrlich knusprig und bildet damit einen schönen Gegensatz zu dem cremigen Posset. Heidelbeeren und Shortbread verbinden sich sehr gut mit allen anderen Konsistenzen und Aromen.

ZUBEREITUNG

(es werden 6 Förmchen oder kleine Tassen, z.B. Mokkatassen, und 1 Backblech benötigt)

1 Für das Posset die Sahne und den Zucker zusammen aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Gut im Auge behalten, denn die Mischung kocht schnell über!

2 Von der Platte nehmen, Zitrusschalen und -saft sorgfältig unterrühren. Die Mischung in die gewählten Förmchen oder Tassen gießen. Abkühlen lassen, dann 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Für den Sesam-Bruch den Zucker mit 4 EL Wasser in einem kleinen Topf mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze erwärmen. Rühren, damit sich der Zucker auflöst, anschließend aufkochen, bis er eine leicht goldgelbe Farbe annimmt.

4 Die Sesamsamen zugeben und weiterkochen, bis die Farbe kräftig goldgelb ist. In einer dünnen Schicht auf das Backblech gießen und eventuell mit einem Palettenmesser gleichmäßig verstreichen.

5 Etwa 15 Minuten abkühlen lassen, anschließend in kleine Stücke brechen. Falls Reste übrig bleiben, diese luftdicht verschlossen aufbewahren, damit sie nicht klebrig werden.

6 Für die Shortbreads Butter und Zucker schaumig rühren. Die Vanille in die Mischung geben und gut verrühren.

7 Das gesiebte Mehl und das Salz unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und gerade Streifen auf das Backblech spritzen. 20 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen, damit der Teig vor dem Backen fest wird.

8 12-15 Minuten backen und danach vollständig auskühlen lassen.

9 Das Posset mit Heidelbeeren, Sesam-Karamell-Bruch und den kleinen Vanille-Shortbreads servieren.

TIPP: *Wenn man keine Zeit oder Lust hat, das Shortbread zu backen, können auch gekaufte Kekse zum Dessert gereicht werden.*

Rezeptfoto: SimonBrownPhotography.com

Die Spitzen-Köchin Carolyn Robb wurde in Südafrika geboren und war nach ihrer Ausbildung an der renommierten Kochschule »Tante Marie« elf Jahre lang die persönliche Küchenchefin von Seiner Königlichen Hoheit Prinz Charles und Prinzessin Diana. Heute lebt sie in Oxfordshire mit ihren zwei kleinen Töchtern.

Interview mit Carolyn Robb:

Auch in Königshäusern gibt es nicht nur Kaviar!

Jemand, der über Jahre hinweg die britische Königsfamilie zu allen nur erdenklichen Anlässen und Feierlichkeiten bekochte, der weiß wohl besser als jeder andere, worauf es ankommt, wenn wirklich alles stimmen muss. Wenn das ganz Besondere gefragt ist. Carolyn Robb ist diese Person. Als Küchenchefin am englischen Königshaus hat sie Erfahrungen gesammelt, die nur ganz wenigen zuteil werden. Dass der Anspruch an der Palasttafel sich wohl jederzeit mit der an ein festliches Hochzeitsmenü messen darf, ist naheliegend. Grund genug, im Interview genauer nachzufragen und sich Tipps fürs Festmahl von einem Küchenprofi zu holen, der selbst Prinzen und Prinzessinnen kulinarisch glücklich machte:

HOCHZEIT: ***Frau Robb, Sie sind ja Expertin für wahrlich königliche Festessen und haben die Menüs für namhafte Persönlichkeiten zusammengestellt. So waren Sie unter anderem Executive Chef von Prince Charles und Lady Diana. Worauf kommt es denn solch hochrangigen Persönlichkeiten bei ihren Festessen an?***
Carolyn Robb: Das Allerwichtigste war immer, sicherzustellen, dass die Gäste gut betreut sind. Es wurde immer darauf Rücksicht genommen, welche Vorlieben und Abneigungen die Gäste haben und selbstverständlich auch auf besondere Ernährungswünsche geachtet.

HOCHZEIT: ***Denken Sie, es gibt einen Unterschied zwischen dem Anspruch von königlichen Hoheiten an ein Festmahl und dem Anspruch, den ein Hochzeitspaar an sein Festessen hat?***
Carolyn Robb: Jede Familie hat ihre eigenen Traditionen, wenn es ums Feiern geht. Ich denke, dass es sowohl Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede zwischen einem königlichen Ereignis und einem Familien-Event gibt.

HOCHZEIT: ***Gibt es ein Menü »aus den Palastküchen«, das Sie als besonders gelungen empfanden oder aus einem anderen Grund besonders in Erinnerung behalten haben?***
Carolyn Robb: Einige der unvergesslichsten Mahlzeiten, die ich vorbereitet habe, entstanden gar nicht in den Palastküchen, sondern auf der HMY Britannia, der königlichen Yacht. Da ist mir zum Beispiel diese Geschichte besonders in Erinnerung geblieben: Wir segelten an einem sehr heißen, dunstigen Nachmittag auf dem Amazonas und ich bereitete in der Küche Auerhahn für das Dinner in dieser Nacht vor. Dieser Auerhahn wurde in Schottland geschossen und war den ganzen Weg nach Brasilien mit uns gereist!

HOCHZEIT: ***Von solchen Anekdoten gibt es bestimmt viele! Welches ist Ihre Lieblingsgeschichte aus der Palastküche?***
Carolyn Robb: Ich habe nicht nur eine einzige Lieblings-Anekdote. Nach 13 Jahren, die ich für die königliche Familie arbeiten durfte, habe ich sehr viele glückliche und einzigartige Erinnerungen. Ich glaube, mein bemerkenswertestes Erlebnis hatte ich in der Nacht der Übergabe Hongkongs (*Anmerkung d. Red.: von Großbritannien an China*), als wir um Mitternacht auf der königlichen Yacht aus dem Hafen Hongkongs segelten, umgeben von Hunderten von kleinen Booten und viel Feuerwerk.

HOCHZEIT: ***Was ist für Sie persönlich ein »perfektes« Festessen?***
Carolyn Robb: Ein kleines, intimes Abendessen für Familie und Freunde, vorzugsweise im Freien, bei Kerzenschein in einer lauen Sommernacht und mit einem ganz einfachen und saisonalen Menü. Beispielsweise Spargel, serviert mit einer hausgemachten Mandarinen-Mayonnaise. Oder frisch zubereitete Ravioli, gefüllt mit geröstetem Butternuss-Kürbis, mit Salbeibutter und Parmesan. Oder eine kurz gebratene Bio-Hühnerbrust, serviert auf feinem, provenzialischem Ratatouille. Und zum Nachtisch Lemon-Tarte mit frisch gepflückten Beeren und Sahne.

HOCHZEIT: ***Welchen Rat können Sie Brautpaaren für die Zusammenstellung ihres Festessens geben?***
Carolyn Robb: Haltet es einfach! Nichts verkomplizieren - weder das Menü noch den gedeckten Tisch! Und lokale, saisonale Produkte verwenden!

HOCHZEIT: ***Was hat Sie zum Menü inspiriert, das Sie für uns zusammengestellt haben?***
Carolyn Robb: Die Rezepte, die ich hierfür gewählt habe, sind einige meiner persönlichen Favoriten.

HOCHZEIT: ***In Ihrem kürzlich erschienen Buch »Köstlich & Königlich« gibt es nicht nur royale Rezepte zu entdecken, Sie plaudern auch aus dem Nähkästchen. Was dürfen die Leser erwarten?***
Carolyn Robb: Das Essen ist ganz einfach zuzubereiten und ich hoffe, dass es den Mythos zerstreut, königliche Familien würden von Kaviar und Gänseleberpastete leben!