Gala christmas

Selbst gemachte
VIP-PRÄSENTE

Glamouröse
PARTY-LOOKS

Die coolsten
WEIHNACHTS-MÄRKTE

Das royale
FESTTAGSMENÜ

326 Geschenk-ideen

Exklusiv
WEIHNACHTEN BEI MICHELLE HUNZIKER

Feiern wie die Stars

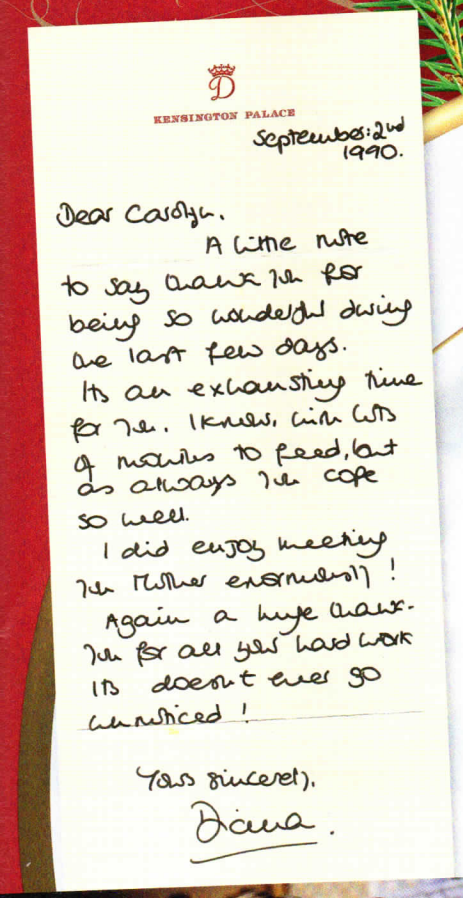
Shopping, Styles & Deko-Tipps

Plus:
SURVIVAL-TRICKS FÜR DIE FEIERTAGE

inter 2016 – Deutschland 3,80€

198937 803804 03

Österreich 4,40 € | Benelux 4,50 € | Schweiz 6,60 sfr | Frankreich 5,10 € | Italien 5,10 € | Spanien 5,10 €



KENSINGTON PALACE

September 2nd 1990.

Dear Carolyn.

A little note to say thank you for being so wonderful during the last few days. Its an exhausting time for you. I know, with lots of mouths to feed, but as always you cope so well.

I did enjoy meeting your Mother enormously!

Again a huge thank-you for all your hard work. Its doesn't ever go unnoticed!

Yours sincerely,

Diana.

Liebe Grüße von Diana! Mit diesem Brief bedankte sich die Prinzessin (oben mit Baby William und Gatte Charles) bei Carolyn Robb. Die Palastköchin hatte gerade einen großen Event gemeistert. „Lots of mouths to feed", wie Diana es formuliert

ROYAL SPEISEN

Festliches Drei-Gänge-Menü

EXKLUSIV zusammengestellt von Carolyn Robb, Palastköchin a. D.

»Prinz Charles liebte meinen Pudding. Er fand ihn einfach brillant.«

Schön handlich: Die Pies sind perfekt als Fingerfood

Der Fasan ruht auf einem saisonalen Pilz-Wirsing-Bett

Verführung löffelweise: Frucht-Baiser-Pudding

Die schönsten Adventsstunden erlebten die kleinen Prinzen William und Harry immer in der Küche. Wenn sie für die Weihnachtsferien aus dem Internat heimkommen durften, schlichen sie sich sofort in das Reich von Carolyn Robb. „Die beiden mochten am liebsten Baiser und formten aus dem Eischnee Tiere oder sie schrieben ihre Namen", erzählt die frühere Küchenchefin von Prinz Charles und Prinzessin Diana. „William und Harry haben sehr gern Süßes gegessen. Genauso wie ihr Vater." Für GALA hat Carolyn Robb ein typisches Weihnachtsmenü zusammengestellt. Das Rezept für Charles Lieblingspudding inklusive.

FOTOS: DANA PRESS, ISTOCK, PR

MINI-CHICKEN-PIES *mit Lauch*

Knusprige Schatzkästchen bergen eine aromatische Überraschung

ZUTATEN FÜR 12 PIES

FÜR DEN TEIG

- 115 g **Butter**
- 225 g **Mehl**
- **Salz**
- 3 TL **Pinienkerne**
- 1 **Eigelb,** Größe M
- 2 TL **Sesam**
- 1 TL **Mohn**

FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 **Hähnchenbrust,** gebraten, mit Haut, etwa 140 g
- 140 g **Lauch**
- 30 g **Butter**
- **Frischer Thymian**
- 5 EL **Crème fraîche**
- **Salz**
- **Frisch gemahlener Pfeffer**
- 1 **Ei,** Größe M

ZUBEREITUNG

1. Butter, Mehl, 1 große Prise Salz und Pinienkerne zu feinbröseliger Masse verarbeiten.
2. Eigelb mit 4 EL Wasser verquirlen. Sesam und Mohn in den Teig geben, bei laufender Küchenmaschine langsam verquirltes Eigelb einfließen lassen.
3. Wenn der Teig vermischt ist, auf bemehlter Arbeitsfläche fertig kneten. Dann in Frischhaltefolie wickeln und 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Währenddessen die Füllung zubereiten. Dafür das gebratene Hähnchen sehr fein würfeln. Lauch waschen, fein würfeln, in Butter weich dünsten. Hähnchenfleisch, Thymianblätter und Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
5. Nun den Teig ausrollen, 12 Kreise stechen und Förmchen damit auslegen. Für jeden Pie auch einen Deckel aus Teig schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Jeden Mini-Pie großzügig mit der Hähnchenmasse füllen. Die Teigdeckel auf die Pies setzen, hierfür die Unterseite mit etwas Wasser bestreichen, damit die Deckel gut halten.
7. Das Ei mit 1 Prise Salz verquirlen und jeden Pie damit bestreichen. 20 Min. backen, falls nötig etwas länger. Sofort servieren.

FASANENBRUST *mit Polenta*

Leicht und kross: Dieser Hauptgang ist pures Country-Life

ZUTATEN FÜR 4 PERS.

- 4 **Fasanenbrüste,** mit Haut und Flügel
- **Salz**
- **Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **Blättchen einiger Thymianzweige**
- 12 **Pancettascheiben,** sehr dünn
- ½ **Wirsing**
- 85 g **Butter**
- 225 g **Wildpilze,** frisch und gemischt, z. B. Pfifferlinge
- 150 ml **Geflügelfond**
- 100 g **Sahne**
- 225 ml **Milch**
- 2 EL **frische Kräuter,** fein gehackt, z. B. Thymian oder Petersilie
- 4 EL **Instant-Polenta**
- 2 EL **Parmesan,** gerieben

ZUBEREITUNG

1. Fasanenbrüste enthäuten, Fettränder vom Fleisch entfernen. Wenig salzen, pfeffern, mit Thymianblättern bestreuen. Jede Brust in 3 Scheiben Pancetta wickeln. 20 Min. kühlen.
2. Inzwischen Wirsing waschen, sehr klein schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen. 30 g Butter im gleichen Topf zerlassen. Wirsing wieder hinzu. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10–15 Min. köcheln lassen, würzen.
3. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Brüste in wenig Butter in Pfanne anbraten. Auf Backblech legen, 10–15 Min. im Ofen backen. 5 Min. ruhen lassen.
4. Währenddessen Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in der vorher benutzten Pfanne mit Butter anbraten. Geflügelfond und Sahne dazu. Aufkochen, reduzieren, abschmecken und Kräuter hinzugeben.
5. Für die Polenta Milch aufkochen und Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Nach Packung kochen. Parmesan und Butter hinzu, pfeffern und mit gehackten Kräutern verfeinern.
6. Mithilfe von 2 Esslöffeln, die ins kochende Wasser getaucht werden, Klößchen formen.
7. Alles auf einer Servierplatte anrichten.

QUEEN-PUDDING *mit Aprikose*

Dessert-Klassiker mit viel Fruchtaroma. Ein wahrlich königlicher Abschluss

ZUTATEN FÜR 1 PUDDING

- 1 EL **Butter**
- 570 ml **Milch**
- 150 g **Brioche-Krumen**
- 2 EL **heller Muscovado-Zucker,** über manufactum.de
- **Sehr feiner Abrieb einer Bio-Orange**
- 1 TL **Vanilleextrakt**
- 2 **Eier,** Größe M
- 4 EL **Aprikosen-Vanille Konfitüre**
- 50 g **Zucker**
- 30 g **Mandelblättchen**

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ofenfeste 900-ml-Form mit Butter einfetten.
2. Milch aufkochen, von der Platte nehmen. Brioche-Krumen, Butter, Muscovado-Zucker, Orangenabrieb und Vanilleextrakt unterrühren. Ca. 30 Min. stehen lassen, damit die Brioche-Krumen quellen können.
3. Eier trennen, die Eigelbe unterrühren und die Mischung in die Form gießen. Die Form auf eine Fettpfanne (Ofenwanne mit hohem Rand) stellen, die zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist. Auf mittlerer Einschubleiste 35–40 Min. backen, bis die Masse gestockt ist. Anschließend mit der Konfitüre bestreichen.
4. Eiweiße steif schlagen, dann 45 g Zucker unterschlagen, bis eine dicke, glänzende Baisermasse entstanden ist. Die Masse auf die Konfitüre streichen.
5. Restlichen Zucker und Mandelblättchen übers Dessert streuen. Form auf ein flaches Blech stellen und weitere 15–20 Min. backen. Ist das Baiser goldig, servieren!

Für ihr Buch „Königlich und köstlich" hat Carolyn Robb Geschichten und Rezepte aus dem Königshaus gesammelt (Callwey, 216 S., 39,95 Euro)