



Essen wie die Royals Hochzeitsmenü in 6 Gängen



Wie viele Hochgänge 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.

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 gehörig zu können.

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 wohlbördner begleitet. Das liegt wohl nicht nur daran, dass das Essen einen dominanten Part (auch zeitlich gesehen) einnimmt, sondern dass es grundsätzlich für ein Wohlbefinden sorgt (nichts ist schädelicher, als hungrige Gäste!). Es lohnt sich also ins Festmahl zu investieren und sich genaueste Gedanken zu machen, was es beinhaltet und wie es ablaufen soll. Dazu gehören wir Ihnen auf den folgenden Seiten zeigen, zusammengestellt hat, noch einiges mehr aus ihrem reichhaltigen und royalen Erahrungsschatz und was für sie ein wirklich gelungenes Festmenü ausmacht.

Wenn wir daran denken, wie unsere Hochzeit verlaufen soll, dann wählen wir uns „königlich“. Die Braut in einem Prinzessinkleid, 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 Kuechenchefin Seiner Königlichen Hoheit Prinz Charles und Prinzessin Diana war.

Natürlich möchten wir Sie mit diesen Rezepttipps nicht dazu anstrengen, am Hochzeitstag selbst in die Küche zu stehen. Sie sind vielmehr als Anregung zu verstehen. Oder aber zum zweiten Version der Brautparty, bei der es mal nicht darum geht, um die Häuser zu ziehen, sondern gemeinsam 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 treuesten Hochzeitsbegleiter einlädt. Anlässe, sich kulinarischen Genüssen hinzugeben, gibt es ja zuhause!

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 zusammensetzen!

Wie viele Hoch-

Gänge ein Hoch-

zeitsmenü haben soll-

te, 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.

Wie viele Hoch-

Gänge ein Hoch-

zeitsmenü haben soll-

te, 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.

Wie viele Hoch-

Gänge ein Hoch-

zeitsmenü haben soll-

te, 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.

Wie viele Hoch-

Gänge ein Hoch-

zeitsmenü haben soll-

te, 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.

Wie viele Hoch-

Gänge ein Hoch-

zeitsmenü haben soll-

te, 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.

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 Königsküche 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 Palastküche. 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





Essen wie die Royals

Ein Hochzeitsmenü in 6 Gängen

2. GANG:

Edle Eröffnung

Bruschetta mit dicken Bohnen und Ziegenkäse

ZUBEREITUNG

Die in Scheiben geschnittenen Champignons kurz in einer Pfanne in Butter anbraten und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer absmecken.

9 Jetzt die Törtchen zusammenheben: Dafür wird etwas von der Plätzchekreis gegeben und in die Mitte eines jeden Teig-Rechtecks gegeben und auf der Obersseite mit den kurzgebratenen Champignon-Scheiben mit den Obersseite belegt.

10 Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 15 Minuten backen.

11 Vor dem Servieren mit ferr gehacktem Schottlauch bestreuen.

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

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.

ZUBEREITUNG

Zutaten

(ergibt 12 Stück)

1 Die dicke Bohnen in kochendem Salzwasser weich kochen, abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Minze waschen und hacken.

2 Die dicke Bohnen in einem Rührschüssel mit Olivenöl, Zitronensaft und -schorle sowie Minze zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Eine Grillplatte erhitzen, die Brotscheiben auf beiden Seiten mit etwas Olivenöl bestreichen und von beiden Seiten rösten. Wer keine Grillplatte hat, kann das Brot auch backen oder grillen.

4 Zum Servieren die zerknetzten dicken Bohnen auf das getoastete Brot häufen. Mit etwas Ziegenfischkäse belegen und sofort servieren.

ZUTATEN

(ergibt 16 kleine Törtchen)

- 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.
- 4 Mit dem geschlagenen Ei glasieren und kalt stellen.
- 5 Für die Pilz-Creme die Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
- 6 Alle Pilze zusammen mit dem Thymian anbraten, bis sie gut und leicht gefürt sind.
- 7 Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 8 2 Zwiebeln, sehr fein gehackt etwas frischer Thymian etwas frischer Zitronensaft etwas frischer Steinpilze, eingewechselt ein Spritzer frischer Zitronensaft 5 ml (1 TL) sehr fein gehackter Schnittlauch 40 ml (3 EL) Sahne 2 Eigelb Salz und Pfeffer

FÜR DEN BEFÄG:

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

1. GANG:

Himmlische Häppchen

Waldpilz-Tartelettes mit Sahnefüllung

ZUBEREITUNG

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

Essen wie die Royals

Ein Hochzeitsmenü in 6 Gängen



4. GANG:

Herrlicher Höhepunkt

Sahnehuhn mit Speck, Schalotten und Morscheln, serviert mit rotem Camargue-Reis

Obwohl Morscheln 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 Morscheln zu finden“, sagt sie.

„Notfalls bestellen Sie welche im Internet.“ Morscheln 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 Morscheln einweicht, um sie wiederherzustellen, kommt in der Regel eine Menge Sand heraus. Deshalb ist es wichtig, sie sehr gut auszuspülen.



Rezeptfoto: Simonetta Wawra Photography.com

ZUBEREITUNG

Zutaten

(für 4 Portionen)

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Pekannussäfte 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 2 große, wirklich reife, gelbe Pfirsiche schneiden und jedes Stück in 2 Schinkenscheiben wickeln.

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

4 Den Rucola waschen und anschließend trockenschütteln.

5 Jeweils 1 Stück Pfirsich, Feige und Mozzarella krispiformig 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: Simonetta Wawra Photography.com

ZUBEREITUNG

Zutaten

(für 4 Portionen)

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Pekannussäfte 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 2 große, wirklich reife, gelbe Pfirsiche schneiden und jedes Stück in 2 Schinkenscheiben wickeln.

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

4 Den Rucola waschen und anschließend trockenschütteln.

5 Jeweils 1 Stück Pfirsich, Feige und Mozzarella krispiformig 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: Simonetta Wawra Photography.com

ZUBEREITUNG

Zutaten

(für 4 Portionen)

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

2 Das Öl in einer schwarzen Kasserolle erhitzt 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 Marche in Butter schmoren und wieder aus der Pfanne entfernen.

3 Kasserolle zurück auf den Herd stellen und die Hähnchenbrust auf beiden Seiten bei

4 starkem Feuer anbraten, so dass die Fäden versiegeln.

5 Sanft zum Käsebrötchen 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.

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.



starker Hitze anbraten, so dass die Fäden versiegeln.

eine schöne goldene Farbe annehmen.

5. GANG:

Götlicher Genuss

Einfacher Filetbraten vom Rind mit geäubneten Selleriescheiben, 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 eingeglegten, kleinen italienischen Artischocken, die man in Feinkostläden kaufen kann.



ZUBEREITUNG

- Zum Vorbreiten des Artischocken eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazugeben. Den Stiel jeder Artischocke herausbrechen und abscheiden und die äußeren Blätter entfernen, bis man zu den zweien violetten inneren Blättern vorgedrungen ist. Mit einem kleinen scharfen Messer die kleinen Innenscheiben weg schneiden und die baren Knochen abteilen. Die Artischockenböden auf die Seite legen und mit einem großen scharfen Küchenmesser die Oberseite abschneiden, um die hochstehenden „Stacheln“ zu entfernen.

- Mit einem löffel das restliche „Heu“ aus der Mitte herauskauen, jeden Artischockenhoden anschließend sofort in das gesetzte Wasser legen, damit er sich nicht verfärbt. Mit einigen Zitronenscheiben und etwas Olivenöl in kochendem Salzwasser 10 - 12 Minuten kochen.

- Die grünen Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser hinstell kochen. In Eiswasser abschrecken und beiseite stellen.

- Den Sellerie schälen und mit einem großen, scharfen Messer in sehr dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer großen, am besten antihaft beschichteten Pfanne zerlassen, die Hälfte davon beiseite stellen und die Selleriescheiben in der restlichen Butter weich

Essen wie die Royals

Ein Hochzeitsmenü in 6 Gängen

FEST-IDÉE N

ZUBEREITUNG

(ergibt 4 - 6 Portionen)

FÜR DAS POSSET:

- 600 ml Sahne
- 140 g Zucker
- Sehr fein abgeriebene Schale und sehr fein abgeriebene Schale und 30 ml (2 $\frac{1}{2}$ EL) Saft von 1 Bio-Zitrone
- 30 ml (2 $\frac{1}{2}$ EL) Saft von 1 Bio-Limetten
- 200 g frische Heidelbeeren

FÜR DEN SESAM-BRUCH

- 115 g Zucker
- 50 ml (4 EL) Wasser
- 55 g Sesamsamen
- Sehr fein abgeriebene Schale und 30 ml (2 $\frac{1}{2}$ EL) Saft von 1 Bio-Limetten
- 200 g frische Heidelbeeren

FÜR DAS VANILLE-SHORTBREAD

- 115 g Zucker
- 50 ml (4 EL) Wasser
- 55 g Sesamsamen
- 4 EL Wasser in einem kleinen Topf mit schwierigem Boden bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Rühren, damit sich der Zucker auflöst, anschließend aufkochen, bis er eine leicht goldgelbe Farbe annimmt.

FÜR DAS ZITRONEN-LIMETTEN-POSSET

- 125 g Butter (Zimmertemperatur)
- 30 g feiner Zucker
- $\frac{1}{2}$ 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, almodisches 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 Belägen, 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 Konstitutionen und Aromen.

Während die Steaks im Ofen sind, die Plätze putzen und in Scheiben schreden. 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.

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

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

Die Selleriescheiben auf vorgewärmten Tellern verteilen, jeweils ein Steak darauflegen, aufßen herum Bohnen und Artischockenböden verteilen und die Sauce mit einem Löffel über die Steaks verteilen und sofort servieren.



5 Etwas 15 Minuten abkühlen lassen, anschließend in kleine Stücke brechen. Falte Reste über belieben, diese üblich verschlossen aufbewahren, damit sie nicht klebrig werden.

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

7 Das gesiehte Mehl und das Salz unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und gerade Streifen auf das Backblech spritzen. 20 Minuten in die Tieftiefkcheune 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- und Karameel-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.



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, provinzialischem 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!