Buchrezension: The royal touch – Königlich und Köstlich

Ihr Lieben,
heute möchte ich euch ein weiteres Kochbuch vorstellen, das schon länger in der Warteschleife hängt. Passend zum 90. Geburtsjahr der Queen gibt es heute einen *royal touch* bei der Naschkatze. Carolyn Robb, die ehemalige Köchin der englischen Königsfamilie, teilt in ihrem ansprechenden Kochbuch leckere, häufig mediterrane Gerichte mit ihren Lesern und die mit kleinen Erinnerungen an ihre Zeit mit den Royals angereichert sind.
Wer bodenständige Küche mit einem Hauch Rafinesse schätzt und die Royals spannend findet, für den ist dieses Buch definitiv ein Muss!

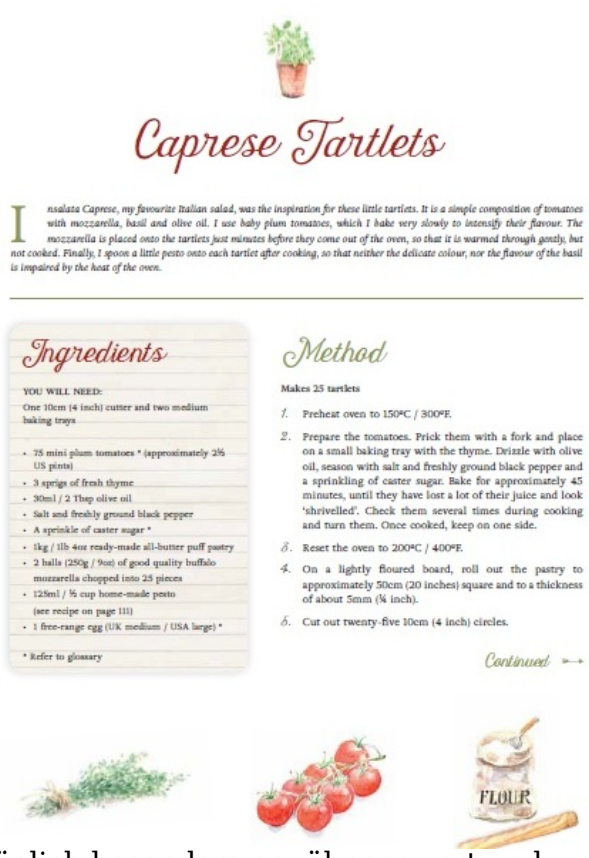


In Deutschland ist das Werk bei Callwey erschienen – leider konnte ich jedoch keins für euch ergattern, denn die erste Auflage war wohl so erfolgreich, dass sie vergriffen ist. Mir wurde aber gesagt, dass über eine zweite Auflage nachgedacht wird…*
Königlich und Köstlich (so der deutsche Titel) ist jedoch auch als E-Book erhältlich!
Besonders schön finde ich nicht nur das liebevoll gestaltete Buch mit vielen italienisch inspirierten Rezepten, sondern auch die Tatsache, dass die Autorin in Südafrika geboren wurde, einem Land, das ich schon zwei Mal besuchen durfte und das ich sehr liebe. Allerdings ist Carolyn auch ganz schön rum gekommen, denn sie lebte außerdem in Kalifornien und Dubai und reiste natürlich viel mit der Köngsfamilie.



Das Buch enthält alles, was Genießer mögen und für jede Mahlzeit ist etwas dabei. Snacks, kleine Vorspeisen und Suppen, leichte sommerliche Gerichte, Wärmendes für den Winter, biologische „little bites“ (Kleinigkeiten) für Kinder, süße Verführungen (Desserts und traditionelle Puddings), Cookies, Kleingebäck, Kuchen, Brote und Aufstriche, Soßen und Marmeladen, die auch zum Mitbringen/Schenken geeignet sind.





Caprese Tartlets

Insalata Caprese, my favourite Italian salad, was the inspiration for these little tartlets. It is a simple composition of tomatoes with mozzarella, basil and olive oil. I use baby plum tomatoes, which I bake very slowly to intensify their flavour. The mozzarella is placed onto the tartlets just minutes before they come out of the oven, so that it is warmed through gently, but not cooked. Finally, I spoon a little pesto onto each tartlet after cooking, so that neither the delicate colour, nor the flavour of the basil is impaired by the heat of the oven.

Ingredients

YOU WILL NEED:
One 10cm (4 inch) cutter and two medium baking trays

- 75 mini plum tomatoes * (approximately 2½ US pints)
- 3 sprigs of fresh thyme
- 30ml / 2 Tbsp olive oil
- Salt and freshly ground black pepper
- A sprinkle of caster sugar *
- 1kg / 1lb 4oz ready-made all-butter puff pastry
- 2 balls (250g / 9oz) of good quality buffalo mozzarella chopped into 25 pieces
- 125ml / ½ cup home-made pesto (see recipe on page 111)
- 1 free-range egg (UK medium / USA large) *

* Refer to glossary

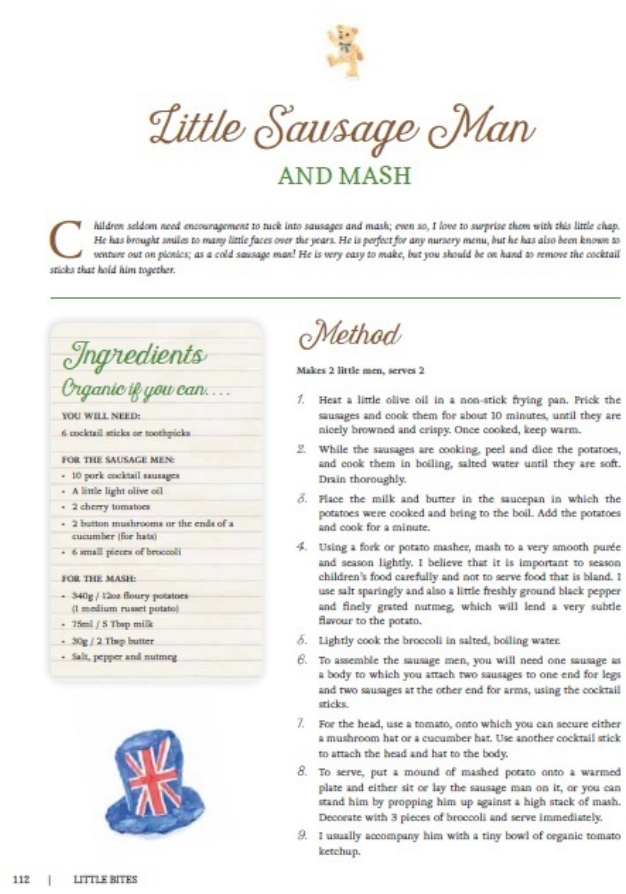
Method

Makes 25 tartlets

1. Preheat oven to 150°C / 300°F.
2. Prepare the tomatoes. Prick them with a fork and place on a small baking tray with the thyme. Drizzle with olive oil, season with salt and freshly ground black pepper and a sprinkling of caster sugar. Bake for approximately 45 minutes, until they have lost a lot of their juice and look 'shrivelled'. Check them several times during cooking and turn them. Once cooked, keep on one side.
3. Reset the oven to 200°C / 400°F.
4. On a lightly floured board, roll out the pastry to approximately 50cm (20 inches) square and to a thickness of about 5mm (¼ inch).
5. Cut out twenty-five 10cm (4 inch) circles.

Continued

Das Kapitel mit den Kindergerichten finde ich persönlich besonders erwähnenswert und originell. Welches Kochbuch hat so etwas schon? Da sitzt ein *Little sausage man* auf Kartoffelbrei oder ein Cupcake bekommt ein süßes Mäusegesicht.



Little Sausage Man
AND MASH

Children seldom need encouragement to tuck into sausages and mash; even so, I love to surprise them with this little chap. He has brought smiles to many little faces over the years. He is perfect for any nursery menu, but he has also been known to venture out on picnics; as a cold sausage man! He is very easy to make, but you should be on hand to remove the cocktail sticks that hold him together.

Ingredients
Organic if you can. . . .

YOU WILL NEED:
6 cocktail sticks or toothpicks

FOR THE SAUSAGE MEN:
- 10 pork cocktail sausages
- A little light olive oil
- 2 cherry tomatoes
- 2 button mushrooms or the ends of a cucumber (for hats)
- 6 small pieces of broccoli

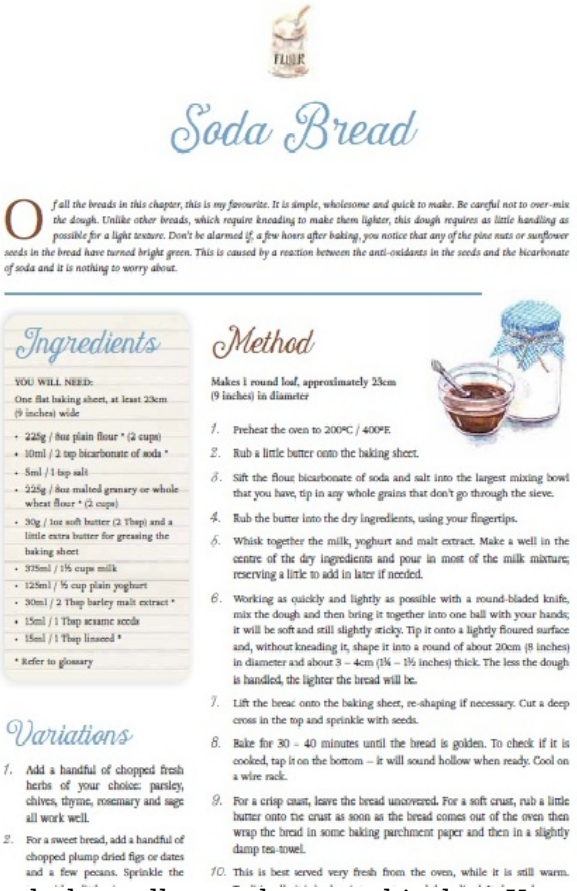
FOR THE MASH:
- 340g / 12oz floury potatoes (1 medium russet potato)
- 75ml / 5 Tbsp milk
- 30g / 2 Tbsp butter
- Salt, pepper and nutmeg

Method
Makes 2 little men, serves 2

1. Heat a little olive oil in a non-stick frying pan. Prick the sausages and cook them for about 10 minutes, until they are nicely browned and crispy. Once cooked, keep warm.
2. While the sausages are cooking, peel and dice the potatoes, and cook them in boiling, salted water until they are soft. Drain thoroughly.
3. Place the milk and butter in the saucepan in which the potatoes were cooked and bring to the boil. Add the potatoes and cook for a minute.
4. Using a fork or potato masher, mash to a very smooth purée and season lightly. I believe that it is important to season children's food carefully and not to serve food that is bland. I use salt sparingly and also a little freshly ground black pepper and finely grated nutmeg, which will lend a very subtle flavour to the potato.
5. Lightly cook the broccoli in salted, boiling water.
6. To assemble the sausage men, you will need one sausage as a body to which you attach two sausages to one end for legs and two sausages at the other end for arms, using the cocktail sticks.
7. For the head, use a tomato, onto which you can secure either a mushroom hat or a cucumber hat. Use another cocktail stick to attach the head and hat to the body.
8. To serve, put a mound of mashed potato onto a warmed plate and either sit or lay the sausage man on it, or you can stand him by propping him up against a high stack of mash. Decorate with 3 pieces of broccoli and serve immediately.
9. I usually accompany him with a tiny bowl of organic tomato ketchup.



Carolyn legt Wert auf biologische Zutaten, geht aber auch darauf ein, dass sie manchmal nicht verfügbar oder für manche zu teuer sein könnten.
Ihre Grundprinzipien in der Küche sind:
– Nichts verschwenden
– Saisonal und regional essen
– „Keep it simple“
Eine der ersten Mahlzeiten, an die sie sich erinnert, aß sie in Italien: Spaghetti mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl. Jede Zutat sprach für sich und war von außergewöhnlicher Qualität, was dieses einfache Gericht zu etwas Großartigem machte. Dieses Erlebnis hat sie sicher geprägt und beeinflusst.
Ihrer Meinung nach kann man mit sorgfältiger Planung und Dingen, die vorhanden sind, gute Mahlzeiten zaubern. Man braucht dafür keine teuer und aufwändig ausgestattete Küche oder edle Zutaten. Diese Einstellung finde ich persönlich sehr sympathisch.



Soda Bread

Of all the breads in this chapter, this is my favourite. It is simple, wholesome and quick to make. Be careful not to over-mix the dough. Unlike other breads, which require kneading to make them lighter, this dough requires as little handling as possible for a light texture. Don't be alarmed if, a few hours after baking, you notice that any of the pine nuts or sunflower seeds in the bread have turned bright green. This is caused by a reaction between the anti-oxidants in the seeds and the bicarbonate of soda and it is nothing to worry about.

Ingredients

YOU WILL NEED:
One flat baking sheet, at least 23cm (9 inches) wide

- 225g / 8oz plain flour * (2 cups)
- 10ml / 2 tsp bicarbonate of soda *
- 5ml / 1 tsp salt
- 225g / 8oz malted granary or whole wheat flour * (2 cups)
- 30g / 1oz soft butter (2 Tbsp) and a little extra butter for greasing the baking sheet
- 375ml / 1½ cups milk
- 125ml / ½ cup plain yoghurt
- 30ml / 2 Tbsp barley malt extract *
- 15ml / 1 Tbsp sesame seeds
- 15ml / 1 Tbsp linseed *

* Refer to glossary

Method

Makes 1 round loaf, approximately 23cm (9 inches) in diameter

1. Preheat the oven to 200°C / 400°F.
2. Rub a little butter onto the baking sheet.
3. Sift the flour, bicarbonate of soda and salt into the largest mixing bowl that you have, tip in any whole grains that don't go through the sieve.
4. Rub the butter into the dry ingredients, using your fingertips.
5. Whisk together the milk, yoghurt and malt extract. Make a well in the centre of the dry ingredients and pour in most of the milk mixture, reserving a little to add in later if needed.
6. Working as quickly and lightly as possible with a round-bladed knife, mix the dough and then bring it together into one ball with your hands; it will be soft and still slightly sticky. Tip it onto a lightly floured surface and, without kneading it, shape it into a round of about 20cm (8 inches) in diameter and about 3 – 4cm (1¼ – 1½ inches) thick. The less the dough is handled, the lighter the bread will be.
7. Lift the bread onto the baking sheet, re-shaping if necessary. Cut a deep cross in the top and sprinkle with seeds.
8. Bake for 30 – 40 minutes until the bread is golden. To check if it is cooked, tap it on the bottom – it will sound hollow when ready. Cool on a wire rack.
9. For a crisp crust, leave the bread uncovered. For a soft crust, rub a little butter onto the crust as soon as the bread comes out of the oven then wrap the bread in some baking parchment paper and then in a slightly damp tea-towel.
10. This is best served very fresh from the oven, while it is still warm.

Variations

1. Add a handful of chopped fresh herbs of your choice: parsley, chives, thyme, rosemary and sage all work well.
2. For a sweet bread, add a handful of chopped plump dried figs or dates and a few pecans. Sprinkle the



Durch den tollen und sympathischen Kontakt mit ihrem Geschäftspartner Bill, der mich auf ihr Buch aufmerksam machte, hatte ich zudem die Gelegenheit, ein Interview mit der Autorin zu führen. An dieser Stelle herzlichen Dank an Bill für die Weitergabe meiner Fragen und natürlich an Carolyn für ihre Zeit, sie zu beantworten!

<u>Interview with Carolyn Robb</u>

Liebe Carolyn,

Sie sind in Südafrika geboren, wo haben Sie dort gelebt und welche südafrikanischen Gerichte mögen Sie am liebsten? (***Ich selbst war zwei Mal in Kapstadt und liebe das Land, die Menschen und Bobotie, Süßkartoffeln und Lemon Meringue Tarte***).

Ich wurde bei Johannesburg geboren und habe während meiner Schul- und Unizeit in Pietermaritzburg gelebt. Meine liebsten südafrikanischen Gerichte sind auf jeden Fall die Süßen! Lemon Meringue Pie (die Sie erwähnen), Melk Tert (die man in meinem Buch findet) und Koeksusters (ein sehr süßes Konfekt aus frittiertem Teig, der mit Zuckersirup getränkt wird – Ich könnte davon nicht mehr als ein paar im Jahr essen!).

Haben Sie südafrikanische Gerichte für die Königsfamilie gekocht und wenn ja, welche?

Nein, das habe ich nie.

Kommen Sie noch hin und wieder in Ihr Heimatland und haben Sie noch Familie dort?

Ich habe noch einen Bruder in Südafrika, den ich zuletzt vor einigen Jahren besucht habe. Da ich zwei junge Kinder habe, bin ich in den letzten Jahren nicht so viel verreist.

Der mediterrane Einfluss in Ihren Gerichten ist sehr spürbar. Woher kommt er – aus Ihrer Kindheit oder Ihrer Zeit in Italien?
Größtenteils kommt dieser Einfluss von meiner Arbeit und meinen Reisen in Europa und der Tatsache, dass ich diese Art des Essens selbst sehr gerne mag.
Haben Sie während Ihrer Reisen um die Welt mit der Königsfamilie neue spannende Rezepte kennen gelernt? Fallen Ihnen sofort welche davon ein?
Während meiner offiziellen Reisen in Übersee mit der Königsfamilie war ich immer so beschäftigt, dass ich neben der Arbeit keine anderen Köche treffen konnte. Prinz Charles schickte mich jedoch nach Frankreich und Italien, um dort mit einigen großartigen Köchen zu arbeiten, von denen ich viel gelernt habe. Unter anderem war ich bei Roger Verge (Le Moulins de Mougins in der Provence) und bei Gualtiero Marchesi (L´Albereta) in Breschia. Außerdem habe ich viel Zeit mit Spitzenköchen des Vereinigten Königreichs verbracht, darunter Raymond Blanc, Michel Roux und Anton Mossiman.
Verraten Sie uns die Lieblingsgerichte von Prinzessin Diana, Prinz Harry und Prinz William?
Es ist schwierig, ein einzelnes Gericht herauszugreifen, aber Prinzessin Diana hat sich gerne gesund ernährt und ein paar Gerichte, die sie mochte, finden sich in meinem Buch – Lammsalat und gefüllte Aubergine. Prinz William und Prinz Harry waren erst 7 und 4, als ich begann, für sie zu kochen und als ich dort aufhörte, waren sie Teenager. Beide mochten eine Vielzahl von Dingen, aber besonders gerne britische Gerichte wie Roast Beef und auch viel Italienisches.
Haben Sie schon einmal deutsche Gerichte gegessen und erinnern Sie sich daran?
Ich mag Bratwurst sehr gerne und liebe Spätzle. Pumpernickel mochte ich auch immer und Lebkuchen zur Weihnachtszeit. (Sauerkraut mag ich nicht!).
Planen Sie, nach *A royal touch* (Königlich und Köstlich) noch ein weiteres Buch zu veröffentlichen?
Ja, ich arbeite am Konzept für mein nächstes Buch – ein Backbuch.
Ich habe mit meinem Geschäftspartner in Kalifornien eine Marke namens "The Royal Touch" gegründet und arbeite an einer Reihe interessanter Projekte: Ein Sortiment von Kochgeschirr in Südkorea, ein Café in Hong Kong und ich arbeite mit einer US-amerikanischen Reisegesellschaft zusammen, um nur einiges zu nennen.
Ich wünsche Ihnen mit Ihrem Buch ganz viel Erfolg und danke Ihnen herzlich für Ihre Antworten.



Milk Tart

A TRADITIONAL SOUTH AFRICAN FAVOURITE

Serve this to a South African and it is sure to bring a smile to his or her face. There are numerous recipes for 'Melk Tert', many of them claiming to be 'the authentic one'. Of all that I have tasted, this recipe of my mother's (with a few minor adjustments, which I can never resist making) is my favourite. Tiny bite-sized tartlets served with coffee, make a nostalgic little treat for my South African friends!

Ingredients

YOU WILL NEED:
Six 8cm (3½ inch) tartlet moulds or rings or one 20cm (8 inch) loose-bottomed tin or flan ring, ceramic baking beans *

FOR THE PASTRY:
- 60g / 2oz butter (4 Tbsp)
- 100g / 3½oz plain flour * (¾ cup)
- 5ml / 1 tsp baking powder
- 1 free-range egg (UK small / USA medium) *

FOR THE FILLING:
- 2 free-range eggs, separated (UK medium / USA large) *
- A little cold water
- 85g / 3oz cornflour * (¾ cup)
- 100g / 3½oz caster sugar * (½ cup)
- 175ml / ¾ cup full cream milk *
- 60ml / 4 Tbsp double cream *
- 15ml / 1 Tbsp butter
- A few drops of pure almond essence *

* Refer to glossary

Method

Makes 6 individual tartlets or 1 large tart

1. Preheat the oven to 190°C / 375°F.
2. Make the pastry: Rub the butter into the flour and baking powder. Bind with the egg and bring the dough together.
3. Roll out on a lightly floured surface to a thickness of 5mm (¼ inch). Cut out circles of pastry and line the tartlet moulds or flan ring, pushing it down well into the corners. Leave it standing up at least 5mm (¼ inch) above the top of the moulds to allow for shrinkage during cooking.
4. Prick the base of each tartlet with a fork, line with baking parchment and fill each one with ceramic baking beans. Bake blind for 15-20 minutes. Remove the baking beans and parchment and return tarts to the oven for a few more minutes to crisp up the base of the crust.
5. Make the filling: Put the egg yolks in a measuring cup and fill to 110ml (½ cup) with cold water. Sift the dry ingredients into a bowl and mix in the egg yolk and water.
6. Heat the milk, cream, butter and almond essence in a pan, pour into the bowl with the dry ingredients and blend together. Return to the pan and cook over a low heat, stirring well until thickened.
7. Beat the egg whites to stiff peak stage and fold them into the custard in 2 batches.
8. Pile the filling into the pastry tartlets and sprinkle with a little cinnamon and caster sugar. These can be served at room temperature or they can be chilled for a couple of hours.



Wunderschöne Bilder runden ***The royal touch*** ab zu einem Appetit machenden, unglaublich vielseitigen Buch, bei dem man außerdem das Gefühl hat, einen kleinen Einblick in den Buckingham Palace erhaschen zu können.
Jedes Foto macht Lust, das Gericht sofort nachzukochen oder zu -backen, findet ihr nicht? Sobald es wieder verfügbar ist, möchte ich es auf jeden Fall in meine Kochbuchsammlung aufnehmen! (Also, lieber Callwey-Verlag: Bitte macht eine 2. Auflage!) =) *
Habt eine genussvolle Zeit – und vielleicht verleiht ihr eurem Essen ja diese Woche einen royal touch? ;)
Eure Judith

* **Nachtrag**: Callwey hat mittlerweile bestätigt, dass es im September 2016 eine weitere Auflage des Buchs geben wird! =)

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email