

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 Raffinesse 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 Königsfamilie.



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.

Buchrezension: The royal touch – Königlich und Köstlich



Caprese Tartlets

Inspired by 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.



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.



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!

Interview with Carolyn Robb

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 Brescia. 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.



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