

KÖNIGLICHES FEST

Sie weiß, was die Royals lieben: 13 Jahre lang war die Engländerin Carolyn Robb Küchenchefin der britischen Königsfamilie. Exklusiv für EAT SMARTER hat sie ein edles Weihnachtsmenü entwickelt – und uns einen Blick in ihr privates Fotoalbum gewährt.

Die Liste der Gäste, für die Carolyn Robb (46) bereits gekocht hat, liest sich wie das Who's Who der internationalen Adelszene: Die Queen, Prinz Charles, Lady Di, Königin Beatrix der Niederlande und sogar der König von Swasiland – kaum ein Royal, der nicht schon bei ihr gespeist hat. Auch Bill Clinton, der Dalai Lama und Elton John waren schon ihre Gäste. 13 Jahre Kochen für Könige – das klingt nach Hummer und Kaviar. Und irgendwie anstrengend. Weit gefehlt: „Ich habe immer sehr unkompliziert und mit frischen, saisonalen Zutaten gekocht“, verrät Robb. „Essen muss nicht extravagant oder teuer sein, um zu begeistern.“ Viel wichtiger ist die Leidenschaft für gute Produkte. Und die teilt die sympathische Engländerin mit Prinz Charles: „Charles war und ist einer der Vorreiter der englischen Bio-Bewegung. Ihm gehört eine der ersten lizenzierten Bio-Farmen in Großbritannien. Er wollte immer wissen, woher die Lebensmittel stammen, die er isst. Er hat meine Leidenschaft für das Kochen mit regionalen Produkten geweckt.“ Wie köstlich königliche Küche schmeckt, können Sie testen: mit dem royalen Weihnachtsmenü in drei Gängen, extra für uns entwickelt.



Tafeln wie im Palast

Mit „The Royal Touch“ holen Sie sich das britische Königshaus bald auch in Ihre eigene Küche!



Carolyn Robb

Gemeinsam mit Sarah Champier, der ehemaligen Chef-Floristin von Prinz Charles, hat Carolyn Robb das Projekt „The Royal Touch“ ins Leben gerufen. Erste Filialen ihrer Konditorei eröffneten gerade in Japan, zudem gibt es eine königliche Geschirr- und Besteckkollektion. Aktuell schreiben die beiden Royal-Expertinnen an ihrem ersten gemeinsamen Buch. In Deutschland wird es erste Produkte voraussichtlich ab 2013 geben. Wir freuen uns!
www.theroyaltouch.com



FOTOS: THE ROYAL TOUCH (6), FOTOLIA (6), ISTOCKPHOTO (6)



VORSPEISE

HEISSGERÄUCHERTER LACHS

auf Baby-Salat mit zweierlei feinen Nocken

Die Königsfamilie liebt Lachs! Und gerade in geräucherter Form ist er in England zu Weihnachten sehr beliebt. Diese Vorspeise ist nicht nur schön farbenfroh, sondern auch blitzschnell zubereitet. Die sanfte Süße der Rote-Bete-Nocken und die pikante Note der Meerrettich-Käse-Nocken ergänzen perfekt das Aroma des Lachsfilets.

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

4 Rote Bete (Vakuumpack; à 75 g)
1 TL Olivenöl
2 TL Rotweinessig
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Schnittlauch
2 EL Crème fraîche
2 EL Frischkäse
2 TL Sahne-Meerrettich (Glas)
50 g Baby-Blattsalat nach Belieben
1 EL Walnussöl
1 EL Balsamessig
4 heißgeräucherte Lachsfilets (à 50 g)

ZUBEREITUNG

- 1 Rote Bete trocken tupfen, würfeln und in eine Schüssel geben. Olivenöl und Rotweinessig zufügen, salzen und pfeffern. Mit einem Mixstab pürieren und beiseitestellen.
- 2 Schnittlauch waschen, trocken schütteln und 4 Halme beiseitelegen. Den Rest in sehr feine Röllchen schneiden und mit Crème fraîche, Frischkäse und Sahne-Meerrettich verrühren.
- 3 Baby-Blattsalat waschen, trocken schleudern und in eine Schale geben. Aus Walnussöl, der Hälfte Essig, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und untermischen.
- 4 Salat auf 4 große Teller verteilen. Lachsfiletstücke nach Belieben halbieren oder im Ganzen jeweils auf den Salat setzen.
- 5 Mit 2 angefeuchteten Teelöffeln nacheinander pro Portion jeweils 2 Nocken aus der Rote-Bete-Masse und dann aus der Frischkäse-Masse abstechen und auf die Teller geben.
- 6 Übrige Schnittlauchhalme halbieren und kreuzförmig auf den Rote-Bete- und Frischkäsenocken anrichten. Etwas schwarzen Pfeffer über die Frischkäsenocken mahlen, den restlichen Essig auf die Teller träufeln und sofort servieren.





HAUPTGANG

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST IM PANCETTA-MANTEL

Mit Cranberry-Walnuss-Füllung und süßem Pastinaken-Möhren-Gemüse

Traditionell kommt beim königlichen Weihnachtsdinner wie bei anderen britischen Familien auch gebratener Truthahn mit zahlreichen Beilagen auf den Tisch. Allerdings bleibt selbst beim kleinsten Vogel noch so viel übrig, dass man tagelang an den Resten zu knabbern hat. Für kleinere Tafelrunden passt unsere festliche Variante mit Huhn darum viel besser!

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 17 kleine Schalotten
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 50 g Walnusskerne
- 3 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 Pastinaken (à 100 g)
- 2 Möhren (à 100 g)
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 20 dünne Scheiben Pancetta (oder magerer Bacon)
- 3 EL Olivenöl
- 200 ml Rotwein
- 1 Bund Thymian
- 1 TL Honig
- 2-3 EL Johannisbeergelee

ZUBEREITUNG

- 1 Die Schalotten schälen, eine fein würfeln, den Rest beiseitelegen. Je die Hälfte der Cranberrys und Walnusskerne sehr fein hacken.
- 2 In einer kleinen beschichteten Pfanne 1 TL Butter zerlassen und die gewürfelte Schalotte darin glasig dünsten. Gehackte Cranberrys und Nüsse untermischen. Salzen, pfeffern und beiseitestellen.
- 3 Pastinaken und Möhren waschen, putzen und schälen. Zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Stifte schneiden. In eine Schale geben und mit Frischhaltefolie abdecken.
- 4 Hähnchenbrustfilets abspülen und trocken tupfen. 1 großes Stück feste Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und 5 Scheiben Pancetta dicht an dicht darauf verteilen.
- 5 Auf den Pancetta 1 Hähnchenbrustfilet mit der gewölbten Seite nach unten legen. ¼ der Schalotten-Cranberry-Mischung daraufgeben und mithilfe der Folie zu einer Rolle formen.
- 6 Die Folie abziehen und auf dieselbe Weise 3 weitere Rollen zubereiten. Jeweils mit Küchengarn umwickeln, damit sie die Form behalten, und kalt stellen.
- 7 1 EL Olivenöl und ½ EL Butter in einer feuerfesten Form zerlassen. Die vorbereiteten Schalotten hineingeben, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft: 160° C; Gas: Stufe 2-3) unter gelegentlichem Wenden etwa 40 Minuten goldbraun und weich garen.

- 8 Inzwischen den Rotwein bei starker Hitze auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Restliche Cranberrys und Walnusskerne grob hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und von 2 Zweigen die Blättchen abstreifen.
- 9 1 EL Olivenöl und ½ EL Butter in einer feuerfesten Form zerlassen. Möhren, Pastinaken und die Hälfte der Thymianblättchen darin mischen. Salzen, pfeffern, mit Honig beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft: 160° C; Gas: Stufe 2-3) unter gelegentlichem Wenden etwa 25 Minuten garen.
- 10 Johannisbeergelee unter den eingekochten Wein rühren. Gehackte Cranberrys und Walnusskerne zufügen und alles bei kleinster Hitze warm halten.
- 11 1 EL Butter und übriges Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen. Die Hähnchenrollen darin bei starker Hitze rundherum braun anbraten. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden 25-30 Minuten weitergaren.
- 12 Restliche Butter und übrige Thymianblättchen mit einem Schneebesen unter die Rotweinsauce ziehen.
- 13 Hähnchenrollen auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Jeweils in 3-4 Scheiben schneiden und mit jeweils 1 Portion des Möhren-Pastinaken-Gemüses und der Schalotten auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Rotweinsauce beträufeln, mit Thymianzweigen garnieren und sofort servieren.



NACHSPEISE

WEIHNACHTS-BISKUIT-BAUMSTAMM (glutenfrei)

Es ist schöne Tradition im Buckingham Palast, zum weihnachtlichen 5-Uhr-Tee einen Schokoladen-„Baumstamm“ aus luftigem Biskuitteig und Buttercreme zu kredenzen. Diese Interpretation des Originalrezepts ist etwas leichter und darum wunderbar als Dessert im Weihnachtsmenü geeignet. Die fein säuerlichen Kirschen harmonieren gut mit der Schokolade und geben der Füllung noch einen Extra-Kick.



FÜR 8 PORTIONEN

ZUTATEN

- 250 g entsteinte Sauerkirschen (tiefgekühlt)
- 320 g Zartbitterschokolade
- 5 Eier (Größe M)
- 120 g feinsten Zucker (leicht löslicher Zucker)
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Orange
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- 150 g Mascarpone
- 150 g Sahne
- 120 g Butter
- 10 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Sauerkirschen auftauen lassen. 200 g Schokolade im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und unter Rühren etwas abkühlen lassen.
- 2 Eier trennen und Eigelbe in eine Rührschüssel geben. 100 g Zucker zufügen und mit den Quirlen eines Handmixers zu einer hellen Creme aufschlagen. Abgekühlte flüssige Schokolade unterschlagen.
- 3 Eiweiß und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit den Quirlen des Handmixers zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee mit einem Schneebesen portionsweise vorsichtig unter die Eigelb-Schoko-Creme ziehen.
- 4 Eine Backform (etwa 33x23 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft: 160° C; Gas: Stufe 2-3) 15-18 Minuten backen.
- 5 1 Bogen Backpapier in Backblechgröße zurechtschneiden und mit 10 g Zucker bestreuen. Den Biskuit sofort nach dem Backen auf das mit Zucker bestreute Backpapier stürzen und die Ränder flach drücken. Das obere Backpapier vorsichtig abziehen und die Biskuitplatte vollständig auskühlen lassen.
- 6 Inzwischen die aufgetauten Kirschen gut abtropfen lassen, halbieren und trocken tupfen. Orange heiß abspülen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Orangenschale, restlichen Zucker und Zimt mit dem Mascarpone glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
- 7 Den völlig ausgekühlten Biskuit evtl. an den Rändern gerade schneiden und mit der Sahnecreme bestreichen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen.
- 8 Biskuitplatte mithilfe des Backpapiers von der Längsseite her fest aufrollen, in das Papier wickeln und vorsichtig auf eine Platte heben. Für mindestens 1 Stunde kühl stellen, sodass die Cremefüllung fest wird.
- 9 Restliche Schokolade (120 g) im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und Butter unterrühren. Biskuitrolle von allen Seiten gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen und mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 10 Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Stechpalmenblättern und -beeren garnieren.



FOTOS: THE ROYAL TOUCH (5), FOTOLIA (2), ISTOCKPHOTO (3)