

Rezension

ROBB Carolyn: Königlich und Köstlich. Rezepte und Geschichten aus dem britischen Königshaus. Callwey, München 2013

Marlene ERNST

Carolyn Robb, ihres Zeichens Spitzenköchin mit Erfahrung dies- und jenseits des Atlantiks, war über ein Jahrzehnt lang die Küchenchefin im Haushalt von Prince Charles und seiner ersten Frau Diana Spencer.

Die über 80 Rezepte in dem Kochbuch sind gegliedert in die Kategorien Herrliche Häppchen (Knabbereien und Fingerfood), Üppige Brote (süß und auch herzhaft – von Bananenbrot und Scones bis hin zu Focaccia), Schöner Auftakt (Suppen und Vorspeisen), Leicht & Sommerlich (Hauptgerichte für den Sommer), Warm & Wohlig (Hauptgerichte für den Winter), Süße Versuchungen (Desserts), Kekse und Kleingebäck (Teegebäck), Kuchen (für den Afternoon Tea), Essen für Kinder (was William und Harry in ihrer Kindheit serviert bekamen) sowie Haltbar & Lecker (Marmeladen und Eingemachtes). Die Rezepte selbst sind ansprechend präsentiert und werden durch florale Dekorationsideen von Sarah Champier, ehemalige Hoffloristin, ergänzt. Für den royalen Touch sorgen, neben den persönlichen Einblicken der Autorin, Briefe, Notizen und Photos der britischen Royals, die während ihrer Dienstjahre bei den Windsors verfasst bzw. aufgenommen wurden – so erfährt man etwa, dass die Mäuse-Cupcakes mit Schokoladenglasur das erste Gericht war, das Carolyn Robb für die beiden jungen Prinzen zubereitet hat.

Das Kochbuch ist jedoch nicht nur für Royalisten geeignet. Auch wenn man kein Fan des britischen Königshauses sein sollte, verführen die Rezepte der britischen Küche wie Lemon Curd, Crumble, Trifle und (um vom Süßen etwas wegzukommen) auch Mini-Chicken-Pies. Die benötigten Zutaten sind dabei teilweise etwas speziell (zB heller Muscovado-Zucker) – lassen sich jedoch auch getrost durch weniger exklusive Alternativen ersetzen. Alles in allem ein Muss für alle Anglophilen.