

The same procedure as every year!

Ein besonderes „Dinner for one“ Silvester 2022/ 2023



(Bildnachweis: www.ndr.de)

Für viele ist das Feiern von Silvester mit zahlreichen Traditionen verbunden. So zählt beispielsweise auch das Schauen des „Dinner for one“ für viele zu einem jährlichen Silvester-Prozedere. So ist es nahezu jedes Jahr „the same procedure as every year“. Heute geht es darum mal in die Küche des Silvester-Klassikers einzutauchen und gemeinsam ein „Dinner for one“ ganz nach dem Gusto von Miss Sophie zu erkochen, um es anschließend in Ruhe und gemeinsam zu genießen.

Menü

1. Starter - The soup:

Mockturtle Soup

2. Starter – The Fish:

Kabeljau-Filet auf Bandnudeln
mit Weißwein-Senf-Soße

Main-Dish – The Bird:

Indian Butter-Chicken mit Champagner-
Duftreis und gebratenem Mandel-Brokkoli

Dessert – The Fruits:

Obstsalat mit Portwein-Zabaione

Ein Klassiker: Dinner for one...

Heute mal kulinarisch betrachtet

Was Miss Sophie am Silvesterabend nun seit nahezu 60 Jahren jährlich zu verspeisen vermag, das weiß doch nahezu jeder: Suppe mit einem unaussprechlichen Namen, Fisch, Hühnchen und zum Abschluss Früchte.

Ebenso ist vielen von uns die Getränkebegleitung im Kopf: Sherry, Weißwein, Champagner und Port(wein).

Doch die Beschreibung des Dinners scheint ansonsten recht dürftig (bis auf die Suppe mit dem unaussprechlichen Namen), bleibt das genaue Speisenangebot eher im Halbdunkel. Das bietet uns heute Abend einigen Platz für Kreativität ein besonderes „Dinner for one“ entlang des berühmten Sketchs zu kreieren. Dabei wurden bei der Zusammenstellung nicht nur auf die Reihenfolge und die Bestandteile des Menüs im Sketch geachtet, sondern auch etwas in die englische Küche geschaut.

Ach ja – wie hieß es im Rätsel vom 28.12. nochmal? „Das Produkt der Ereignisse und Gänge ergibt rechnerisch einen Wert von 360.“ Also 90 Geburtstage mal 4 Gänge ergibt 360... Und wieso dann faktisch mehr? Also, erstens wird der Sketch jährlich mehrfach ausgestrahlt und zweitens schon seit fast 60 Jahren!

Erster Gang: Mulligatawny Soup

Lediglich die Suppe kann bei genauem Zuhören in den Dialogen zwischen James und Miss Sophie genauer beschrieben werden.

James: The soup, thank you very much, Miss Sophie, thank you. They are all waiting for you. Little drop of mulligatawny soup, Miss Sophie?

Miss Sophie: I am particularly fond of mulligatawny soup, James.

Was zum Teufel ist eigentlich dieser Zungenbrecher namens Mulligatawny Soup, die zugleich einzige konkret benannte Speise? Dass sie auf dem Teller einer britischen Lady landet, hängt mit der kolonialen Vergangenheit Großbritanniens zusammen. Die Bezeichnung ist sozusagen die „eingeeinglischtete“ Form verschiedener tamilischer Begriffe. Tamil ist die Muttersprache von heute knapp 70 Millionen Menschen in Südindien und auf Sri Lanka, beides einst britische Kolonien. Das kompliziert klingende Wort lässt sich mit „Pfefferwasser für Kolonialherrscher“ übersetzen, das eben jenen vorgesetzt wurde. Diese Bessergestellten konnten sich schließlich eine solche Spezialität leisten. Gebraucht werden für die Zubereitung eine Brühe, vorzugsweise vom Geflügel, Geflügelstücke und jede Menge Gewürze.

Ursprünglich war es angedacht diese Geflügel-Curry-Suppe auch im heutigen Menü zu platzieren. Da es aber der Kochehre des Dozenten widerstrebt in einem Menü zwei Mal als eine der Hauptzutaten Hähnchen zu platzieren, wurde die Suppe durch eine andere englische Suppe mit einem ebenfalls „holprigen Namen“ ersetzt – der Mockturtle Soup: Eine Scheinschildkrötensuppe, eine englische Ersatzsuppe, die selber zu einer kulinarischen Spezialität wurde.

Bei der Zusammenstellung des Menüs fanden dann einige Zutaten der Mulligatawny Soup jedoch Verwendung im Geflügel Hauptgang...

Übrigens: Der Sherry wird nicht nur getrunken, sondern findet auch Verwendung in der Suppe!

Zweiter Gang: Fisch

James: Thank you, Miss Sophie, glad you enjoyed it. Little bit of North Sea haddock, Miss Sophie.

Miss Sophie: I think we'll have white wine with the fish.

Nun, in diesem Dialog zeigt sich welchen Fisch Miss Sophie wohl auf dem Teller hat. Einen Schellfisch...

Da dieser erstens zu den gefährdeten Fischen zählt und es diesen nur schwer als „Zuchtware“ gibt, wurde ein artverwandter Fisch in unserem Menü eingebaut. Der Kabeljau sieht dem Schellfisch nicht nur sehr ähnlich, sondern tatsächlich gehören beide zur Familie der dorschartigen Fische.

Der Schellfisch, aber auch der Kabelja als klassische Kochfische harmonieren hervorragend mit Senfsoße. Daran kann übrigens durchaus ein Schluck Weißwein kommen! Getrunken wird er schließlich auch dazu. Also dann, etwas modern in „crossover“ interpretiert (english-italian-style) wollen wir das Ganze auf einem Bett aus hausgemachten Bandnudeln präsentieren, die wir zuvor in der Senf-Weißweinsauce schwenken...

Dritter Gang: Hühnchen

Kommen wir zur Königsklasse, dem Hauptgang: Hühnchen. Und Champagner...

Auch wenn man im Sketch eher einen „ganzen Vogel“ zu sehen bekommt, wollen wir heute ein Gericht aus den Bruststücken des Vogels bereiten... und um den Spannungsbogen zu den Zutaten der Zungenbrecher-Suppe zu schlagen. Daher gibt es ein „Indian Butter Chicken“. Auch der von Miss Sophie gewählte Champagner findet in der Speisenzubereitung seinen Platz: Im Reis! Dazu noch etwas knackiges Gemüse... Das sollte schmecken.

Und nicht vergessen: Beim Zubereiten auch immer wieder einen guten Schluck zu sich zu nehmen.

Vierter Gang: Dessert mit Früchten

Miss Sophie: I think we'll have port with the fruit!

Den Schlusspunkt setzt im Fernsehen Butler James - beim Dinner ist es das Dessert. Some Fruits, ein paar Früchte, heißt es. Und sogleich bringt James einen reichlich gefüllten Obstteller an den Platz von Miss Sophie. Im heutigen Menü wollen wir das Obst noch etwas verfeinern und präsentieren es als leckeren, erfrischenden Obstsalat mit einer Portwein-Zabaione. Für die Kids natürlich auch als alkoholfreie Variante mit Traubensaft...



**Na denn:
Cheerio,
Miss Sophie!**

(Bildnachweis: www.ndr.de)

Mockturtle Soup (für ca. 6 Personen)

Zutaten: 750 g Kalbfleisch (Kalbshaxe, alternativ ein halber Kalbskopf)
1 Bund Suppengrün
80 g Schinken, roher, in Streifen geschnitten
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 dicke Möhre, geschält und schräg in Scheiben geschnitten
2 geschnittene Scheiben Sellerie, in feine Würfel geschnitten
50 g Butter
30 g Mehl
1 Glas Sherry
250 g Champignons
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle
zum Garnieren etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Kalbshaxe abspülen und zusammen mit Suppengrün so lange in ca. 1,5 Liter leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sich das Fleisch leicht ablösen lässt. Brühe durch ein Sieb geben (das Suppengrün lässt sich danach nicht weiterverwenden).

Schinken, Zwiebeln, Möhren und Sellerie in Fett anrösten, mit Mehl überstäuben, kurz anrösten und mit der Kalbsbrühe auffüllen. Etwa 25 Minuten kochen lassen, dann mit Sherry, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend die geviertelten (oder je nach Größe in Scheiben geschnittenen) Champignons hineingeben und weitere 10 Minuten kochen lassen. Zum Schluss das klein geschnittene Kalbfleisch zur Suppe geben und nochmals kurz durchziehen lassen. Mit etwas frischer Petersilie garniert servieren.

Kabeljau mit Senf-Weißwein-Soße (für ca. 6 Personen)

Zutaten: 6 EL Petersilie, gehackte
rund 900 g Kabeljaufilets
3 Zitronen, Saft davon
3 EL Butter
Mehl
100 ml Sahne
200 ml Weißwein
9 EL Senf, mittelscharfer
etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Kabeljaufilets waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Die Butter in einem Topf erhitzen und mit ca. 6 EL Mehl anschwitzen. Mit dem Weißwein und der Sahne (nach Belieben kann auch etwas Gemüse- oder Fischfond hinzu) ablöschen und etwa 10 Min. unter ständigem Rühren köcheln lassen. Den Senf in die Soße rühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fischfilets in dem restlichen Mehl wenden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Indian Butter-Chicken (für ca. 6 Personen)

Zutaten: 1.500 g Hähnchenbrust

Für die Marinade:

3 TL Paprikapulver
3 EL Limetten- oder Zitronensaft
3 TL Salz
3 Becher Joghurt (150 g)
3 TL Cayennepfeffer
3 EL Curry (z.B. Garam Masala)
3 Zehen Knoblauch
3 Stücke Ingwer, daumengroß

Außerdem:

ca. 12 EL Butter
3 Zwiebeln
1.500 g Tomaten, passierte
3 TL Salz
6 TL Cayennepfeffer (nach Belieben mehr oder weniger)
3 Stücke Ingwer, daumengroß
3 Zehen Knoblauch
3 EL Honig
450 ml Sahne
einige Korianderblätter, optional

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden. Aus den genannten Zutaten für die Marinade eine solche herstellen und das Fleisch mit der Marinade mischen. Mindestens eine Stunde einziehen lassen. Besser ist es, das Fleisch bereits am Vortag zu marinieren und über Nacht in den Kühlschrank zu stellen.

Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig anbraten und in eine ofenfeste Form geben. Die verbliebene Marinade übers Fleisch geben und im Ofen bei ca. 100° C warm stellen (ziehen lassen).

Die Zwiebel klein hacken und in Butter glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten, Salz, Cayennepfeffer, Ingwer und Knoblauchzehen hinzugeben. Alles 20 Minuten mit Deckel und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Nun 6 EL Butter, den Honig und die Sahne hinzufügen, weitere 3 Minuten köcheln. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit der verbliebenen Marinade in die Soße geben, kurz umrühren und ca. 2 Minuten mitköcheln lassen.

Wer gerne Koriandergrün mag, der kann ganz am Ende noch ein paar frisch gehackte Blätter hinzufügen.

Champagner-Duftreis (für ca. 6 Personen)

Zutaten: 4 Tassen Jasmin-Reis
4 Tassen Champagner (oder Sekt)
4 Tassen Gemüsefond (am besten selbst gemacht)
4 Nelken und 1 Lorbeerblatt (im Gewürzbeutelchen)
1 Stück Ingwer
Salz

Zubereitung:

Den Reis kalt abwaschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Reis zusammen mit der Flüssigkeit, den Gewürzen und ordentlich Salz in einen Topf geben. Mit dem Deckel verschließen. Das Ganze zum Kochen bringen. Sobald der Reis kocht, den Herd auf niedrigste Stufe (warmhalten) stellen und den Reis min 20 Min. quellen lassen. Währenddessen den Deckel niemals öffnen oder den Reis umrühren!

Gebratener Brokkoli

Zutaten: entsprechende Menge Brokkoli
Butter
Mandelscheiben
Salz
Zucker
n.B. Muskatnuss

Zubereitung:

Die Brokkoli-Röschen in Salzwasser bissfest garen und anschließend sofort im Eisbad abkühlen (blanchieren). Etwas vom Kochwasser aufheben.

Die Mandelscheiben vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett anrösten (Achtung – verbrennen schnell!).



(Bildnachweis: www.ndr.de)

In einer Pfanne Butter schmelzen, den Brokkoli hinzugeben. Salz und eine gute Prise Zucker hinzugeben und das Ganze schwenken. Etwas vom Kochwasser hinzugeben. So lange schwenken, bis die Röschen erhitzt sind und der Brokkoli mit der Butter einen leichten Glanz erhalten hat. Nach Belieben mit Muskatnuss abschmecken. Die Mandelscheiben darüber geben und genießen!

Portwein-Zabaione - aus der Küchen-Koch-Maschine (für ca. 4 Personen)

Zutaten: 2 Eier
4 Eigelb
90 g Zucker
300 g Portwein (für Kinder kann der Alkohol durch Traubensaft ersetzt werden)

Zubereitung:

Rühraufsatz (Schmetterling) einsetzen und alle Zutaten in den Mixtopf geben. 8 Min./70°/Stufe 3 verrühren, sofort ausgießen.