

The same procedure as every year!

Ein besonderes „Dinner for one“



vhs Kreis-Volkshochschule
Westerwald e.V.

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.

Kurs: Dinner for one
The same procedure as every year

Termin: Samstag, 25.11.2023, ab 16.00 Uhr
Ort: Berggarten-Schule, Siershahn
Leitung: Karen Green-Wirth & Patrick George

Dinner for one
The same procedure as every year!



Meine Notizen und mehr...



Menü

1. Starter - The soup:

Mulligatawny – Soup

(„Pfeffer-Suppe“)

2. Starter – The Fish:

**Cod fillet, Tagliatelle,
White Wine Mustard Sauce**

(Kabeljau-Filet, Bandnudeln, Weißwein-Senf-Soße)

Main-Dish – The Bird:

**Indian Butter-Chicken, Champagne Rice,
Roasted Almond Broccoli**

(Indisches Butter-Hähnchen, Champagner-Reis,
gebratener Mandel-Brokkoli)

Dessert – The Fruits:

Fruit Salad with Port Wine Zabaglione

(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, Hähnchen 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 dürfig (bis auf die Suppe mit dem unaussprechlichen Namen), bleibt das genaue Speisenangebot eher im Halbdunkel. Das bietet uns heute Nachmittag 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. Wenngleich nicht alle Speisen wie im Sketch anmuten (so gibt es z.B. im Sketch einen „ganzen Vogel“), so ist die Idee bei diesem Dinner eben, sich der englischen Küche zu nähern und die Herausforderung, bekannte Bestandteile zu einem echten Menü zu kreieren und dabei sogar die begleitenden Getränke auch im Menü als Zutat zu verarbeiten.

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 „eingeenglischte“ Form verschiedener tamilischer Begriffe. Tamil ist die Muttersprache von heute knapp 70 Millionen Menschen in Südinien 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.

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 Kabeljau 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-Weißweinsoße 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.

Anmerkung:

In vielen der Rezepte wird Alkohol (Bier, Wein, Weinbrand, Rum etc.) eingesetzt. Bei Unverträglichkeiten, Alkohol-Problemen, Schwangerschaft oder auch bei Kindern, kann der Alkohol häufig durch andere Flüssigkeiten ersetzt werden. So lässt sich Wein z.B. ideal durch Traubensaft ersetzen.



Mulligatawny Soup

(6 servings – approx.)

Ingredients:

- 1 kg chicken breast
- 4 onions
- 1 carrot, large
- 1 stalk of leek
- ½ mango
- 1 apple
- 1 piece of ginger, the size of a thumb
- 2 tsp curry paste (e.g. Madras)
- 750 ml chicken broth (preferably homemade)
- 200 ml white wine
- 100 ml sherry
- 100 ml coconut milk
- lemon juice
- salt & pepper
- sugar
- 1 red pepper, deseeded (optional)

Preparation:

Prepare and chop the onions, carrot and leek and fry with the chicken breast in oil. Add the prepared mango, apple, red pepper, ginger and curry paste. Add 750 ml of chicken stock and simmer gently over low heat for about 15 minutes.

Remove the chicken.

Add the white wine, sherry, cream and coconut milk and purée with a hand blender for a few minutes. Strain the soup through a sieve and season with a little lemon juice, salt, pepper and a little sugar. Add the chopped chicken, reheat and serve piping hot.



Mulligatawny - Soup

(für ca. 6 Personen)

Zutaten:

- 1 kg Fleisch von der Hühnerbrust
- 4 Zwiebeln
- 1 Möhre, groß
- 1 Stange Lauch
- ½ Mango
- 1 Apfel
- 1 Stk. Ingwer, daumengroß
- 2 TL Currysauce (z.B. Madras)
- 750 ml Hühnerbrühe (am besten selbstgemacht)
- 200 ml Weißwein
- 100 ml Sherry
- 100 ml Kokosmilch
- Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- Zucker
- n.B. 1 rote Peperoni, entkernt

Zubereitung:

Hühnerbrust, Schalotten, Möhre und Lauchstange kleinschneiden und in Öl anbraten. Mango, Apfel, Chili, Ingwer und Currysauce hinzufügen. Mit 750 ml Hühnerbrühe auffüllen und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Hühnerfleisch herausnehmen.

Weißwein, Cherry, Sahne und Kokosmilch dazugeben und nach einigen Minuten mit dem Mixstab pürieren. Suppe durch ein Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Hühnerfleisch wieder hinzufügen und servieren.



Cod with Mustard and White Wine Sauce

(6 servings – approx.)

Ingredients: 6 tbsp parsley, chopped
900 g cod fillets
3 lemons, juice
3 tbsp butter
flour
100 ml cream
200 ml white wine
9 tbsp mustard, medium hot
oil for frying

Preparation:

Wash the cod fillets, pat dry, sprinkle with lemon juice, salt and pepper.

Heat the butter in a pot and sauté it with approx. 6 tablespoons of flour. Deglaze with the white wine and cream (you can also add a little vegetable or fish stock if you like) and simmer for about 10 minutes, stirring constantly. Stir the mustard into the sauce and season the sauce with salt and pepper. Dredge the fish fillets in the remaining flour. Heat the oil in a non-stick pan and fry the fillets over medium heat until golden brown on both sides.

Tagliatelle

(approx 4 servings)

Ingredients: 500 g wheat flour
500 g durum wheat semolina
4 eggs

Preparation:

Mix the semolina, flour and egg with the dough hook of the hand mixer to form streusel-like crumbs. Now gradually add cold water in small amounts (teaspoons) and continue kneading until no dry semolina or dry flour can be seen between the "crumbs". Finally, knead the crumbs together by hand to form a firm dough. Form a ball and chill in foil for at least an hour.

After the resting time, put the dough through the pasta machine in small portions (approx. 80 - 100 g). Fold once and pass through again, approx. 12 - 15 times in total! The dough has the right consistency if it tears in the first few passes and only becomes supple after the 4th or 5th pass. The dough should not feel sticky. Then you don't need any flour to get the dough cleanly through the machine.

Now reduce the distance between the rollers to the desired thickness (2 - 3 mm) and cut or shape as desired. Lay the pasta loosely on a stand or kitchen towel until ready to use.

Cook in plenty of heavily salted water for approx. 2 - 3 minutes, depending on the thickness. The time starts when the pasta is put into the pot, even if the water no longer boils!



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.

Bandnudeln (ca. 4 Portionen)

Zutaten: 500 g Weizenmehl
500 g Hartweizengrieß
4 Eier

Zubereitung:

Grieß, Mehl und Ei mit den Knethaken des Handrührgerätes zu streuselartigen Krümeln verrühren. Nun nach und nach in kleinsten Mengen (teelöffelweise) kaltes Wasser hinzugeben und weiter kneten, bis kein trockener Grieß oder trockenes Mehl mehr zwischen den "Streuseln" zu sehen ist. Zum Schluss die Streusel mit der Hand zu einem festen Teig zusammenkneten. Eine Kugel formen und in Folie mindestens eine Stunde kalt stellen.

Nach der Ruhezeit den Teig in kleinen Portionen (ca. 80 - 100 g) durch die Nudelmaschine geben. Einmal falten und wieder durchgeben, insgesamt ca. 12 - 15 Mal! Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er in den ersten Durchgängen noch reißt, und erst so nach dem 4. oder 5. Durchlauf geschmeidig wird. Der Teig darf sich nicht klebrig anfühlen. Dann braucht es auch kein Mehl, um den Teig sauber durch die Maschine zu bekommen.

Jetzt erst den Abstand der Walzen bis zur gewünschten Dicke (2 - 3 mm) verringern und nach Belieben schneiden oder formen. Die Pasta auf einem Ständer oder einem Küchentuch locker auslegen, bis sie verwendet wird.

In viel und kräftig gesalzenem Wasser je nach Dicke ca. 2 - 3 Min. kochen. Die Zeit starten, wenn die Pasta in den Topf hineingegeben wird, auch wenn das Wasser dann erst mal nicht mehr kocht!



Indian Butter Chicken

(6 servings - approx.)

Ingredients: 1.500 kg chicken breast

Ingredients for the marinade:

3 tsp paprika powder
3 tbsp lime or lemon juice
3 tsp salt
3 cups of yogurt (150 g)
3 teaspoons cayenne pepper
3 tbsp curry (e.g. garam masala)
3 cloves of garlic
3 pieces of ginger, the size of a thumb

Additionally:

approx. 12 tbsp butter
3 onions
1.500 g tinned tomatoes, strained
3 tsp salt
6 teaspoons cayenne pepper (to taste)
3 pieces of ginger, the size of a thumb
3 cloves of garlic
3 tbsp honey
450 ml cream
coriander leaves to taste (optional)

Preparation:

Cut the chicken breast into pieces. Make a marinade from the ingredients listed and mix the meat with the marinade. Allow to marinate for at least an hour. It is better to marinate the meat the day before and put it in the fridge overnight.

Fry the meat in a pan with a little oil until crispy and place in an ovenproof dish. Pour the remaining marinade over the meat and keep it warm in the oven at approx. 100° C (let it steep).

Chop the onions finely and sauté in butter until translucent. Add the pureed tomatoes, salt, cayenne pepper, ginger and garlic cloves. Let everything simmer for 20 minutes with the lid on and at a low temperature. Stir occasionally. Now add 6 tablespoons of butter, the honey and the cream, simmer for another 3 minutes. Remove the meat from the oven, add it to the sauce with the remaining marinade, stir briefly and let it simmer for about 2 minutes.

If you like coriander, you can add a few freshly chopped leaves before serving.



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.



Champagne Fragrant Rice

(6 servings - approx.)

Ingredients: 4 cups jasmine rice
4 cups champagne (or sparkling wine)
4 cups vegetable stock (preferably homemade)
4 cloves and 1 bay leaf (in a spice bag)
1 piece of ginger
salt

Preparation:

Wash the rice in cold water and drain in a sieve. Put the rice in a pot with the liquid, spices and a generous amount of salt. Close with the lid. Bring the whole mixture to the boil. As soon as the rice is boiling, reduce the heat to the lowest setting (to keep it warm) and let the rice soak for at least 20 minutes. Meanwhile, never open the lid or stir the rice!

Fried Broccoli

Ingredients: appropriate amount of broccoli
butter
almond slices
salt
sugar
if desired: nutmeg

Preparation:

Cook the broccoli florets in salted water until al dente and then immediately cool (blanch) them in an ice bath. Reserve some of the cooking water.

Carefully roast the almond slices in a pan without fat (be careful – they burn quickly!).

Melt butter in a pan and add the broccoli. Add salt and a good pinch of sugar and toss. Add some of the cooking water. Toss until the florets are thoroughly heated and the butter has given the broccoli a slight glaze. Season with nutmeg if desired. Add the almond slices on top and enjoy!

Port Wine Zabaione

(4 servings - approx.)

Ingredients: 2 eggs
4 egg yolks
90 g sugar
300 g port wine

Preparation:

Mix all ingredients together in a mixing bowl. Whip on a water bath with a whisk to form a stable foam. Make sure that the mixture has been heated to 80°C for a short time to reduce the risk of salmonella infection!

Tip: For children, the alcohol should be replaced with red grape juice.



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!).

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

(für ca. 4 Personen)

Zutaten:

- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 90 g Zucker
- 300 g Portwein

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel miteinander mischen. Auf einem Wasserbad mit dem Schneebessen zu einem stabilen Schaum aufschlagen. Darauf achten, dass die Masse für kurze Zeit auf 80° C erhitzt wurde, um die Gefahr einer Salmonellen-Infektion zu verringern!

Tipp: Für die Kinder wird der Alkohol durch weißen oder roten Traubensaft ersetzt.