

DINNER FOR ONE

Das berühmteste TV-Silvestermenu

Alle Jahre wieder- wer wüsste das besser als wir- geht ein Jahr zu Ende, und alle Jahre wieder seit 1963 erscheint jene Kultsendung „Dinner For One“ auf unseren Bildschirmen. In diesem Jahrhundert zum sechsunddreißigstenmal.

Und wieder sagt Butler James „I'll do my very best.“ Anwesend sind auch wieder Miss Sophie, die lebenswürdige alte Lady, welche in Abwesenheit ihrer alten Freunde Sir Toby, Admiral von Schneider, Mr. Winterbottom und Mr. Pommeroy allein mit James und der Tücke des Objekts, dem blöden Riesenschädel des verflixten Tigers, ihren 90. Geburtstag begeht.

Danke James für die vielen schönen Jahre als unermüdlicher Butler, in denen Du dieses herrliche Dinner serviert hast.

Was wir uns für das nächste Jahrhundert wünschen: Genau James: The same procedure as every year.

Als **Vorspeise** serviert James eine „**Mulligatawny Soup**“, eine fruchtig-würzige Currycremesuppe mit Apfel, Banane, Speck, Möhren und Lauchzwiebeln. Nicht zu vergessen ein guter Schuss Sherry Fino

Als **zweiten Gang** trägt er „**Northsea Haddock**“ auf, einen gekräuterten Nordsee-Schellfisch, und kredenzt Weißwein zum Fisch.

Der **dritte Gang**, „**Chicken with Champagne**“, besteht aus Hähnchenbrust in Champagnersosse, Kartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen. Dazu gehört natürlich bester Champagner.

Vor dem Zu-Bett-Bringen gibt es „**Fruits with Port**“, einen Obstsalat aus Kiwis, Ananas, Trauben, Granatapfelkernen und Ingwersahne- mit einem kräftigen Schluck Portwein.

SKOL!

Hier nun die Rezepte: „DINNER FOR ONE“ ALS DINNER FOR FOUR
Vorgestellt von Heinrich Wächter und Ulrich Pokorra vom Köcheclub Gelsenkirchen für REL

Currycremesuppe

*1 Apfel, 1 Banane, 1 Zwiebel, 100g Frühstücksspeck, 2 EL Curry, 2 EL Mehl,
3/4 Hühnerbrühe, 350 g Möhren, 2 Lauchzwiebeln, 125 g Crème double, Pfeffer und Salz*

Apfel waschen, schälen und in Stücke schneiden. Banane schälen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln und in einem Topf ohne Fett kross braten. Zwiebeln und Früchte zufügen und andünsten. Mit Curry und Mehl bestäuben. Gut umrühren. Brühe unter Rühren angießen und 20 Minuten bei schwacher Hitzezufuhr kochen. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Suppe durch ein Sieb passieren und nochmals erhitzen. Crème double einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Möhren hinzufügen und 5 Minuten mitgaren. Lauchzwiebeln kurz vor dem Servieren unterheben.

In die klassische Mulligatawny Soup gehört Geflügelfleisch. Wer nicht darauf verzichten möchte, fügt 400 g gekochte und gewürfelte Hähnchenbrust hinzu.

Kräuter- Schellfisch

1 küchenfertiger Schellfisch (ca. 1 kg), ½Bund glatte Petersilie, je 1 Bund Thymian und Majoran, 1 Knoblauchzehe, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 30 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 unbehandelte Zitrone, Olivenöl für die Alufolie, einige Kirschtomaten und Salatblätter zum Garnieren.

Den Fisch kalt abspülen, trockentupfen und auf der Rückseite mehrfach quer einschneiden. Kräuter abspülen, trockentupfen und hacken. Knoblauch abziehen, durch die Knoblauchpresse drücken und mit Kräutern, Zitronenschale, Butter, „Salz und Pfeffer“ verkneten. Zitronen heiß abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Kräuterbutter in die Einschnitte des Fisches streichen und die Hälfte der Zitronenscheiben hineinstecken. Ein Stück Alufolie mit Öl bepinseln, Fisch darauf legen, die Folie darüber schlagen, zusammenfallen und an den Enden gut zusammendrücken. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad; Gasherd: Stufe 3) 20 Minuten garen. Die Alufolie öffnen und den Fisch 10 Minuten überbacken. Mit Kirschtomaten, Salat und Zitronenscheiben anrichten.

Hähnchen in Champagnersoße

2 Hähnchenbrustfilets (500 g), 3 Schalotten, 1 EL Butterschmalz, Salz und Pfeffer, 100 ml Champagner oder trockener Sekt, 200 ml Geflügelfond aus dem Glas, 200 g Schlagsahne, 60 g eiskalte Butter und etwas Limettensaft.

Hähnchenbrust kalt abspülen und trockentupfen. Schalotten abziehen und würfeln. Hähnchenbrust im heißen Fett von jeder Seite 5- 6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und warm stellen. Schalotten im Bratfett andünsten. Champagner und Geflügelfond angießen und zur Hälfte einkochen. Sahne angießen. Pfanne vom Herd nehmen und eiskalte Butterstückchen mit dem Schneebesen einrühren. Soße mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Dazu: Spinat mit Pinienkernen und Salzkartoffeln.

Spinat mit Pinienkernen

600 g Blattspinat, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter oder Margarine, Salz und Pfeffer, 40 g Pinienkerne

Spinat putzen und gründlich waschen. Sehr große Blätter etwas zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im heißen Fett andünsten. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Spinat streuen.

Obstsalat mit Ingwersahne

1 Baby. Ananas(400 g), 2 Kiwis, 1 Granatapfel, 200 g blaue Weintrauben, 60 g Cashewkerne, 1 Stück Ingwer, 200 g Schlagsahne, 1 EL Zucker, Zitronenmelisse- Blättchen zum Dekorieren.

Ananas schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Kiwis schälen und in Stücke schneiden. Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Früchte mischen. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über die Früchte streuen. Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Sahne mit Zucker und Ingwer halbfest aufschlagen. Obstsalat mit Sahne und Zitronenmelisse anrichten.