

Das Original Rezept



Side Infos	2
<i>Die Geschichte</i>	2
<i>Das Menue</i>	2
Erster Gang	3
<i>Mulligatawny-Soup</i>	3
Zubereitung: 45 Minuten	3
Dazu passt: Trockener Sherry	3
Zweiter Gang	4
<i>North Sea haddock (Nordsee Schellfisch) mit Senfsauce</i>	4
Zubereitung: 30 Minuten	4
Dazu passt: Weisswein (trockener Riesling)	4
Dritter Gang	5
<i>Corn Chicken breast (Maishuhnbrust)</i>	5
Zubereitung: 20 Minuten	5
James serviert: Champagner	5
Vierter Gang	6
<i>Orientalischer Obstsalat</i>	6
Zubereitung: 30 Minuten à la Minute! 10 Minuten ziehen lassen	6
Dazu passt: Portwein	6

Side Infos

Der 90. Geburtstag oder Dinner for One ist eine Produktion des NDR aus dem Jahr 1963. Es handelt sich um einen 18-minütigen Sketch des englischen Komikers Freddie Frinton mit seiner Partnerin May Warden.

Die Geschichte

Miss Sophie (May Warden) feiert ihren 90. Geburtstag. Wie in jedem Jahr hat sie dazu ihre vier engsten Freunde eingeladen: Sir Toby, Admiral von Schneider, Mr. Pommeroy und Mr. Winterbottom. Sie sind jedoch alle bereits verstorben, weshalb Butler James (Freddie Frinton) ihre Rollen übernehmen muss.

So muss er für die vier imaginären Herren, die von Miss Sophie ausgewählten Getränke (Sherry, Weißwein, Champagner und Portwein) einschenken, in ihre Rollen schlüpfen und auf die Gastgeberin jeweils einen Trinkspruch ausbringen.

*Das Stück lebt von mehreren Running Gags: so stolpert James elfmal über den Kopf eines Tigerfells. Und vor jedem Gang fragt James: *“The same procedure as last year, Miss Sophie?”* worauf Miss Sophie antwortet: *“The same procedure as every year, James.”**

*Schließlich beendet Miss Sophie den Abend mit einem Augenaufschlag und einem einladenden *“I think I’ll retire”* („Ich glaube, ich werde mich zurückziehen“), was James nach dem obligatorischen *„The same procedure as last year?“* und einem nonchalanten *“Well, I’ll do my very best”* („Gut, ich werde mein Bestes geben“) quittiert, um sich dann mit ihr in die oberen Räumlichkeiten zurückzuziehen.*

Übrigens: „Dinner for One“ ist eine Produktion des NDR aus dem Jahr 1963 und bis heute in England, der Heimat des Komikers Freddie Frinton, gänzlich unbekannt.

Das Menue

Wir verwenden hier absichtlich das Original Menü. Heute würde man anders kochen und im Internet findet man denn auch raffiniertere Kreationen.

Speziell beim Original ist, dass die gleichen Zutaten in verschiedenen Gängen auftauchen, jedoch in anderer Zubereitung und mit ganz anderem Geschmack. Beispielsweise werden für die Suppe die gleichen Früchte verwendet wie im Dessert. Oder der Wein und Portwein, der zu den Gängen serviert wird, findet sich auch in der Suppe.

Natürlich kommt das Menü erst richtig zur Geltung, wenn dazu die originalen Getränke serviert werden. Wir haben es ausprobiert: es passt!

Bezugsquellen:

<http://www.chefkoch.de/forum/2,26,191071/Dinner-for-one-Die-Originalrezepte.html>

<http://www.thomas-langens.de/rezepte/rezept-dinner-for-one.html>

Erster Gang

Mulligatawny-Soup

Mulligatawny Soup kommt ursprünglich aus Indien, der Name bedeutet »Pfefferwasser«.



Zubereitung: 45 Minuten

Dazu passt: Trockener Sherry

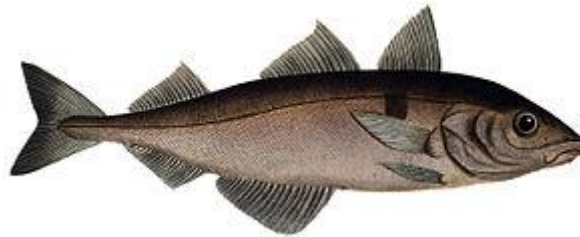
Rezept für 4 Personen

0.75 Liter	kräftige Hühnerbrühe	Erhitzen
2	Schalotten	Rüsten und in Längsstreifen schneiden.
30 g	Rüebli	Gemüse rüsten und in Stücke schneiden
50 g	Lauch (nur Weisses)	
10 g	Ingwer	
30 g	Mango	Früchte schälen, in Stücke schneiden
30 g	Ananas	
30 g	Äpfel	
2 EL	Öl	Die Hälfte der Schalotten darin frittieren, herausnehmen und <u>beiseite stellen</u> .
		Übrige Schalotten und Gemüse im Öl ohne zu bräunen andünsten.
60 g	Curry mittelscharf	Curry dazugeben und Obst zufügen
		Mit Hühnerbrühe auffüllen und bei schwacher Hitze 15 Minuten leicht köcheln lassen.
1 dl	Weisswein	Weisswein, Portwein, Kokosmilch und Sahne dazugeben und einige Minuten weiterköcheln.
20 ml	Portwein	
60 ml	Kokosmilch	
1 dl	Flüssiger Rahm	
	Salz, Pfeffer, Zucker	Suppe durch ein Sieb streichen (oder <u>pürieren</u>) und würzen.
	Kräuter (Chilli, Koriander)	Kräuter und <u>frittierte Schalotten</u> darüber streuen oder separat dazu reichen.

Zweiter Gang

North Sea haddock (Nordsee Schellfisch) mit Senfsauce

Shellfisch ist ein Verwandter des Kabeljau und gehört zur Familie der Dorsche.



Zubereitung: 30 Minuten

Dazu passt: Weisswein (trockener Riesling)

Rezept für 4 Personen

80 g	Butter <u>eiskalt</u>	In Stücke schneiden und ab ins Gefrierfach
1 Liter	Fischfond	Lorbeer, Zwiebelgemüse und Pfefferkörner zum
2	Lorbeerblatt	Fischfond geben, erhitzen und etwas kochen
1	Lauch / Zwiebel	lassen.
8	Pfefferkörner	
1 dl	Fischfond (aufgekocht)	In eine Saucenpfanne abgiessen und erhitzen.
100 g	Senf (Dijon) mittelscharf	Senf mit einem Schneebesen kräftig einrühren. Temperatur zurückstellen.
	Butter <u>eiskalt</u>	Sauce mit Butterflocken binden
1 EL	Honig	Honig einrühren, Sauce würzen und abschmecken
	Worcestersauce	
	Salz, weisser Pfeffer	
600 g	Shellfisch	Fisch mit Salz und Limonensaft würzen.
1	Limone	Fisch in den kochenden Fond legen, Pfanne von der
	Meersalz	Herdplatte ziehen und 5-8 Min. ziehen lassen.

Salzkartoffeln

2 grosse	Kartoffeln festkochend	Kartoffeln schälen, zerkleinern, im Salzwasser bei mittlerer Hitze 15-20 Min. weich kochen.
0.5 Bund	Dill	Für die Garnitur

Dritter Gang

Corn Chicken breast (Maishuhnbrust)



Zubereitung: 20 Minuten

James serviert: Champagner

Rezept für 4 Personen

4 Maishuhnbrust mit
Haut & Flügelknochen
100 g Kräuterbutter
Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL Öl

Gemüsebeilage

2 Gelbe Zucchini, Bohnen
oder Kohlrabi
4 Rübli
2 Lauch
50 g Butter
1 dl Weisswein

Backofen auf 200 Grad vorheizen

Poularden waschen, mit Küchenpapier trockentupfen.

Mit einem scharfen Messer von der Seite leicht einschneiden, mit etwas kalter Kräuterbutter füllen. Aussen mit Salz und Pfeffer gut würzen. Poularde zuerst auf der Hautseite in Öl anbraten. Im Ofen **8 - 10 Minuten braten**.

Verschieden farbiges Gemüse rüsten und in feine Streifen schneiden

Butter erhitzen. Gemüse darin anschwitzen
Mit Wein ablöschen und ohne Deckel **einige Minuten dünsten**

Vierter Gang

Orientalischer Obstsalat



Zubereitung: 30 Minuten à la Minute!
10 Minuten ziehen lassen

Ausgenommen von Birne können die Früchte vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Jedoch à la Minute mischen!

Dazu passt: Portwein

Rezept für 4 Personen

1	Rosa Grapefruit	Schälen und filetieren
2	Mandarinen	Schälen und filetieren
	Trauben	Halbieren, entkernen
4	Datteln u/o Feigen	Vierteln
1	Birne	Schälen, Rüsten und zerkleinern
	Apfel	Resten vom ersten Gang verwerten
	Mango, Ananas	Ebenso, falls übrig vom ersten Gang
2 EL	Honig	Früchte sorgfältig mit Honig mischen.
	Zitronenmelisse	Untermischen und 10 Minuten ziehen lassen.
	Pistazien (oder Mandelsplitter)	Vor dem Servieren darüber streuen