Patrick Rosenthal

Dinner for One

Das Kochbuch

30 Rezepte für Silvester

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

riva

Vorwort

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Wenn man sich mitten im Jahr mit Silvester auseinandersetzt und alle auffindbaren Versionen von *Dinner for One* – von *Döner for One* bis *Dinner vor (Wan) ne* – anschaut, weiß man, dass man den coolsten Job der Welt hat. Dieses Buch widme ich allen Protagonisten, die sich je in Miss Sophie und ihren Butler verwandelt und uns so viel Spaß bereitet haben.

Zur Einführung nur ganz kurz: Miss Sophie feiert ihren 90. Geburtstag und lädt wie jedes Jahr dazu ihre vier engsten Freunde ein: Sir Toby, Admiral von Schneider, Mr. Pommeroy und Mr. Winterbottom. Da alle vier aber bereits verstorben sind, muss Butler James die Rollen der Gäste übernehmen … Doch das kennt ihr ja, denn *Dinner for One* sind 18 Minuten Kult und der Sketch gehört mittlerweile zum Silvesterabend wie der Weihnachtsmann zum Weihnachtsfest.

In diesem Buch dürft ihr euch wie Miss Sophie über Mulligatawny-Suppe, Schellfisch, Hähnchen und Obst freuen. Aber nicht nur, denn ich habe auch an Rezepte für den Morgen danach gedacht sowie ein »Dinner for One« für Vegetarier kreiert. Die besten Rezepte aus den verschiedenen *Dinner-for-One*-Versionen sind ebenfalls mit dabei.

Und während James 23 Mal den Tisch umrundet, könnt ihr euch zurücklehnen und ein paar Snacks à la Sophie genießen. Also lasst den »Gong« ertönen …

Dinner für Miss Sophie

»The same procedure as every year, James.« Während James auf dem Weg zwischen Tisch und Küche in 18 Minuten elf Mal über den Tigerkopf stolpert, erfreut sich Miss Sophie, wie jedes Jahr, über ihre Gäste und ihr Geburtstagsmenü: Mulligatawny-Suppe, Nordsee-Schellfisch, Hühnchen und Obst. Und dazu wird Sherry extra dry, Weißwein, Champagner und Portwein getrunken.

Schon gewusst? Im deutschen Fernsehen lief der Sketch das erste Mal am 9. Dezember 1961. Very british? Von den Speisen bis hin zum Butler James. Nur ist der Sketch in Großbritannien kaum bekannt. Er ist auch eine Produktion des NDR.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Mulligatawny-Suppe

Die Mulligatawny-Suppe ist seit vielen Jahren in Großbritannien so beliebt, dass sie ein fester Bestandteil der britischen Küche geworden ist. Die ursprüngliche Variante bestand aus einer Hühnerbrühe, weißen Zwiebeln, Chilischote und gemahlenem Ingwer, Kurkuma, Currypulver und schwarzem Pfeffer. Mittlerweile findet man viele unterschiedliche Rezepte zur Zubereitung. Dazu trinkt Miss Sophie einen trockenen Sherry.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 cm frischer Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 800 g Karotten
- 1 Bund glatte Petersilie
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 ½ TL Currypulver
- 800 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- gem. Kurkuma
- 500 g Hähnchenbrustfilet

1. Zwiebel und Ingwer schälen und klein würfeln. Chilischote waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Karotten putzen, schälen und klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
2. 3 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Chili darin andünsten. Currypulver einrühren und kurz anschwitzen. Karottenwürfel zugeben und 2 Minuten braten. Mit Hühnerbrühe ablöschen und alles 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Kokosmilch unterrühren, Suppe mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken und bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Filet in Scheiben schneiden und das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrustscheiben darin kross anbraten, dann bei mittlerer Hitze fertig garen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit einer Gabel grob zerzupfen.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, auf Teller verteilen, das Hähnchenfleisch obenauf geben und mit Petersilie garnieren.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Nordsee-Schellfisch

Auch wenn Miss Sophie hier auf alle Beilagen verzichtet und der Fisch eher verloren auf der Servierplatte aussieht, ist der Vorteil dieses Rezeptes, dass selbst James nach dem ersten Sherry es hätte zubereiten können. Dazu passend wird Weißwein serviert.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Schellfischkoteletts (à ca. 180 g)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 50 g Butter
- 30 g Mehl
- 200 g Sahne
- 3–4 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 100 g Kirschtomaten
- ½ Bund Petersilie
- 1 Zitrone

1. Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen und vierteln.
3. In einem großen Topf 2 l Salzwasser zum Kochen bringen. Zwiebelviertel und Lorbeerblätter zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Den Fisch zugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen.
4. Nach 10 Minuten Kochzeit vom Sud 400 ml abnehmen. Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Sahne und Sud angießen und die Soße unter Rühren aufkochen lassen. Senf unterrühren und alles 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Tomaten waschen und halbieren. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Zitrone in Spalten schneiden.
6. Fisch mit der Soße, Tomaten und Zitronenspalten auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Champagner-Hähnchen

Zum Hähnchen möchte Miss Sophie nur Champagner trinken. Ich setze noch einen drauf und bereite das Gericht selbst mit Champagner zu.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Zutaten für 6 Portionen

- 3 EL Öl
- 6 kleine Hähnchenfilets (à ca. 150 g)
- Salz
- Pfeffer
- 40 g Butter
- 1 gehäufter EL Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 ml trockener Champagner
- Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Karotten
- 100 ml Orangensaft

1. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
2. Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. 300 ml Brühe und den Champagner angießen, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und auf niedriger Stufe warm halten.
3. Knoblauch schälen und klein würfeln. Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch zugeben und anbraten. Karotten und Orangensaft zufügen und Karotten garen, bis sie leicht bissfest sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Fleisch mit Karottengemüse und Soße auf Tellern anrichten und servieren.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Der Obstsalat

Zum Abschluss etwas Obst – in diesem Fall
im Glas und mit einem kleinen Schuss Sherry.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 Kiwis
- 1 Banane
- 2 Mandarinen
- 1 Granatapfel
- ½ Bund Minze
- 1 Orange
- 1 EL brauner Zucker
- ½ TL gem. Zimt
- 5 EL Sherry

1. Obst (außer der Orange) waschen und ggf. entkernen und schälen. Apfel und Birne in Würfel schneiden. Kiwis und Banane in Scheiben schneiden. Mandarinen filetieren und die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Minze waschen und die Blätter von den Stielen zupfen.
2. Orange auspressen und den Saft in einer großen Schüssel mit braunem Zucker, Zimt und Sherry verrühren. Das vorbereitete Obst vorsichtig unterheben. Obstsalat auf Gläser verteilen und mit Minze garnieren.

Der Morgen danach

Butler James musste ordentlich trinken und hat sicher die ganze Nacht kein Auge zugetan.

Da muss unbedingt ein Wachmacher-Katerfrühstück her. Auch wenn viele in so einem Fall nach etwas Deftigem greifen, sollte man die Leber nicht noch zusätzlich belasten und eher auf ein leichtes Frühstück setzen. Ein paar bunte Smoothies oder etwas Fisch helfen zum Beispiel dabei, den Körper (und Kopf) wieder auf Vordermann zu bringen.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Karotten-Apfel-Ingwer-Smoothie

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Zutaten für 1 Portion

- 2 Äpfel
- 3 Karotten
- 1 Limette
- 1 cm frischer Ingwer
- 5 Tropfen Olivenöl
- 20 ml Wasser

1. Äpfel heiß abwaschen, entkernen und in Stücke schneiden. Karotten putzen und schälen. Limette auspressen. Ingwer schälen und fein reiben.
2. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einem cremigen Smoothie pürieren.

Green Smoothie

Zutaten für 1 Portion

- 1 Banane
- ½ Gurke
- 2 grüne Äpfel
- 2 Handvoll Babyspinat
- frische Minzeblätter nach Belieben
- ½ TL gem. Kurkuma
- 1 TL Leinsamen
- 5 Tropfen Olivenöl
- Wasser

1. Die Banane und die Gurke schälen und in Stücke schneiden.
2. Die Äpfel heiß abwaschen, entkernen und in Stücke zerteilen. Den Babyspinat und die Minzeblätter waschen und trocken schütteln.
3. Alle Zutaten (außer dem Wasser) in einen Mixer geben und cremig pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser zugeben.

Der Rote

Zutaten für 1 Portion

1 Orange
2 kleine Rote Beete, vorgegart
1 cm frischer Ingwer
1 Zitrone
100 g TK-Beeren
2 TL Leinsamen
100 ml Orangensaft
1 TL Olivenöl

1. Die Orange schälen und in Stücke schneiden. Die Roten Beten zerkleinern, den Ingwer schälen und klein schneiden. Die Zitrone auspressen.
2. Alle Zutaten in einen Mixer geben und cremig pürieren.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Rührei mit Räucherlachs

Zutaten für 2 Portionen

6 Eier
3 EL Milch
Salz
Pfeffer
2 EL Butter
2 Scheiben Räucherlachs
½ Bund Schnittlauch

1. Eier mit der Milch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Eiermasse hineingießen und leicht stocken lassen. Den Lachs in Stücke schneiden und auf dem Ei verteilen. Mit einem Pfannenwender das Ei vom Pfannenrand nach innen schieben, sodass ein Rührei entsteht.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Das Rührei damit bestreuen.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Heringssalat

Zutaten für 2 Portionen

30 g Walnusskerne
½ Bund Dill
1 Rote Bete, vorgegart
1 säuerlicher Apfel
100 g Senfgurke
4 Bismarckheringe
100 g Mayonnaise
125 g saure Sahne
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
½ TL Honig
2 EL Weißweinessig

1. Die Walnüsse hacken. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken (ein paar Blättchen zum Garnieren beiseite stellen). Die Rote Bete würfeln. Den Apfel heiß abwaschen, entkernen und klein schneiden. Die Senfgurken in Würfel schneiden. Die Heringe in mundgerechte Stücke zerteilen.
2. Die vorbereiteten Zutaten in eine Salatschüssel geben und gut vermengen.
3. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, saure Sahne, Senf, Salz, Pfeffer, Honig und Essig zu einem Dressing verrühren und über den Heringssalat gießen. Mit dem restlichen Dill garnieren.

© 2021 des Titels »Dinner for One – Das Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1912-8) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de