

Smørebrød Kochsession

19. Januar 2012



**Dinner for One
oder
für die Smørebrød Köche**

Mulligatawny-Soup

Northsea Haddock auf Erbsenpüree

Perlhuhn supreme with Champagne

**Spinat mit Pinienkernen
Kartoffel Apfel Püree**

Orientalischer Fruchtsalat mit Ingwerrahm

Mengen für 8 Personen

DINNER FOR ONE

Der Sketch "Dinner For One" erlebte seine Uraufführung im März 1948 in London. 1962 sahen der Showmaster Peter Frankenfeld und Heinz Dunkhase das Spiel mit Freddie Frinton in Blackpool, England. Der Sketch gefiel ihnen dermassen, dass sie ihn und May Warden nach Hamburg einluden und die Show aufzeichneten.

Das berühmteste TV-Silvestermenu; alle Jahre wieder seit 1963 erscheint die Kultsendung „Dinner For One“ auf unseren Bildschirmen.

Und wieder sagt Butler James **„I’ll do my very best.“**

Anwesend sind Miss Sophie, die liebenswürdige alte Lady, welche in Abwesenheit ihrer alten Freunde Sir Toby, Admiral von Schneider, Mr. Winterbottom und Mr. Pommeroy allein mit James ihren 90. Geburtstag feiert.

Als Vorspeise serviert James eine „Mulligatawny Soup“

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

Eine fruchtig-würzige Indische Currycremesuppe.

Miss Sophie trinkt dazu ein guter trockener Sherry

Als zweiten Gang „Northsea Haddock“

Einen gekräuterten Nordsee-Schellfisch, der in England und Schottland sehr beliebten Fisch.

Miss Sophie trinkt dazu ein kredenzt Weißwein.

Der dritte Gang „Guinea fowl with Champagne“

Perlhuhn Brust supreme eine Delikatesse speziell in Frankreich und England, es kann auch Maispoularde sein.

Miss Sophie trinkt dazu bester Champagner.

Vor dem Zu-Bett-Bringen gibt es „Fruits with Port“

Einen Orientalischen Fruchtsalat mit Ingwerrahm.

Miss Sophie trinkt klassischen Portwein.

SKOL!

Mulligatawny-Soup

600 g Pouletbrüstchen
1.2 l kräftige Hühnerbouillon
1.5 dl trockener Weisswein
1.5 dl Rahm
90 ml Kokosmilch
30 ml Portwein
6 kleine Schalotten
50 g geschälte Rüebli
80 g das Weiße vom Lauch
50 g Mango
50 g Äpfel
50 g Ananas
Curry
Ingwer
Salz
weißer Pfeffer
etwas Zucker
50 ml Öl

Gemüse in heißem Öl ohne zu bräunen andünsten, Obst und Curry dazugeben, mit Hühnerbouillon auffüllen. Die Pouletbrüstchen begeben.
Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.
Weisswein, Portwein, Kokosmilch und Rahm dazugeben, ein paar Minuten weiter kochen.
Die Pouletbrüstchen hinaus nehmen, mundgerecht zuschneiden und warm stellen.
Anschliessend mit Mixer pürieren. Suppe durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Mulligatawny-Suppe mit dem gewürfelten Pouletbrüstchen anrichten.

Northsea Haddock auf Erbsenpüree

Senfbuttersauce

2 Schalotten
1 dl Weisswein
1 El Crème fraiche
1 El grobkörniger Senf
200 g Butter
½ Bund Estragon

Schalotten hacken, Weisswein dazugeben und ein reduzieren.
Crème fraiche und Senf unterrühren.
Gewürfelte, eiskalte Butter mit Schwingbesen unterschlagen.
Saucenpfanne in Wasserbad stellen und weiter schlagen, bis die Sauce sämig wird.
Gehackten Estragon unterheben.

Erbsen-Minz-Mousse

2 Schalotten
1 El Olivenöl
10 cl Wermut
1.5 dl Gemüsebouillon
500 g Erbsen
1 dl Rahm
1 Bund Pfefferminze
Salz und Pfeffer

Schalotten hacken, im Öl dünsten, mit Wermut ablöschen. Gemüsebouillon dazu giessen.
Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Die Erbsen begeben und den Rahm dazugiessen.
5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit dem Stabmixer grob pürieren, die Minzeblätter hacken und unterheben.

Fischfond

1.5 kg Fischköpfe/Gräten ohne Flossen und Kiemen
50 g Staudensellerie
80 g Möhren
90 g Lauch
90 g Schalotten
3 dl Weißwein
1 Zitrone und 1 Limone ohne Schale
etwas Kerbel, Petersilie, Champignons und Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
8 g Meersalz, weißer Pfeffer, ein Hauch Knoblauch
2 l Wasser

Das gesäuberte Gemüse klein schneiden und in Öl andünsten. Abgespülte Gräten, Kräuter und Gewürze dazugeben, kurz mit anbraten, mit Weißwein ablöschen. Mit kaltem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Den Fischfond abschäumen und 25 Minuten leicht kochen lassen. Zwischendurch abschäumen, anschließend durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

„Anstelle der Fischgräten kann auch direkt ein Fischfond genommen werden.“

1 l Fischfond
die Hälfte Menge der restlichen Zutaten ohne Wasser

Pochierter Schellfisch

8 Schellfisch oder Kabeljau ca. 1200g
1 l Fischfond
2 Limonen
Meersalz

Das Schellfischfilet mit Meersalz und Limonensaft würzen, in den ca. 80° heißen Fischfond legen, ca. 10 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen.
Erbsen-Minz-Mousse auf Teller anrichten. Fischfilet darauf anrichten. Mit Sauce beträufeln.

Guinea fowl „Perlhuhn“ with Champagne

8 Perlhuhn Brust supreme
100 g Kräuterbutter
50 g Butter
Öl
Salz, weißer Pfeffer, etwas Zucker

Perlhuhn Brust mit einem scharfen Messer von der Seite leicht einschneiden, mit etwas kalter Kräuterbutter füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite in Öl anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 - 12 Minuten braten.

Champagnersauce

2 Schalotte(n), fein gehackt
8 cl Wermut, trocken (Noilly Prat)
32 cl Champagner oder Sekt
6 dl Geflügelfond
2 Becher Crème-fraîche
4 Eigelbe
Butter
Kurkuma
Salz
Cayennepfeffer

Die Schalotte in Butter farblos anschwitzen, mit Wermut ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.
Champagner (den letzten Schluck zurück behalten) und den Geflügelfond zufügen, aufkochen und etwa 10 Minuten leise einkochen lassen.
Eigelb mit Crème-fraîche mischen und in die Sauce einrühren. Sie sollte zwar heiß gehalten werden, aber nicht mehr kochen, sonst gerinnt sie.
Zum Schluss den letzten Schluck Champagner zufügen und zur Bindung noch einige eiskalte Butterstückchen unterrühren.
Abschmecken mit Salz, Kurkuma, und Cayenne.

Spinat mit Pinienkernen

Spinat mit Pinienkernen
900 g Blattspinat
1-2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 EL Butter oder Margarine
Salz und Pfeffer
80 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.

Kartoffel Apfel Püree

1000 g mehlig kochende Kartoffel

3 Äpfel

2 Tl Zitronensaft

4 El Butter

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Kartoffeln salzen, mit den Äpfeln im Dämpfkörbchen ca. 25-30 Minuten weich garen, gut abtropfen.

Kartoffeln und Äpfel durchs Passe-vite direkt in dieselbe Pfanne treiben.

Mit Muskatnuss, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter darunter mischen.

Nach Belieben kann noch etwas Rahm oder Milch zum Verfeinern darunter gezogen werden.

Mit der Perlhuhn Brust anrichten.

Orientalischer Fruchtsalat mit Ingwerrahm

1 Orange
1 Ananas 600g
1 Grapefruit
8 Datteln
1 Apfel
4 Feigen
1 Birne
60 g Cashewkernen
Baumnusskerne
Pistazien
40 g Honig

1 Stück Ingwer,
200 g Schlagsahne,
1 EL Zucker,

Zitronenmelisse- Blättchen zum Dekorieren.

Orange, Ananas, Grapefruit filetieren. Datteln, Apfel, Feigen und Birne in gleich große Stücke schneiden.

Alles mit den restlichen Zutaten vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.
Sahne mit Zucker und Ingwer halbfest aufschlagen.

Fruchtsalat mit Sahne und Zitronenmelisse anrichten.