



"Dinner for One" oder "Der 90zigste Geburtstag"

**Die 4 Rezepte des Geburtstagsmenüs -
jeweils in 2 verschiedenen Variationen
zum Nachkochen - Guten Appetit!**

Mehr Informationen:

wikiwand: [https://www.wikiwand.com/de/Dinner for One](https://www.wikiwand.com/de/Dinner_for_One)

Wikipedia: [https://de.wikipedia.org/wiki/Dinner for One](https://de.wikipedia.org/wiki/Dinner_for_One)

Mit Empfehlung:

Roland W. Schulze, Bremen – rschulze@diva-systems.de – www.diva-systems.de 2022/2023

Von mir gibt es inzwischen mehrere interessante Bücher!



Kennen Sie eigentlich noch die Gerichte und die Abfolge der Speisen und Getränke bei "Dinner for One"?

Ich habe sie im Internet gefunden und die Rezepte gibt's jetzt hier - zum Nachmachen!

Jedes Jahr zu Weihnachten und Silvester gibt es Fernseh-Programme und Filme, die man sich einfach immer wieder ansehen kann, eigentlich sogar "anschauen muss".

Dazu zählt auf alle Fälle die NDR-Produktion "**Dinner for One - der 90. Geburtstag von Miss Sophie**" mit Freddie Frinton und May Warden aus dem Jahr 1963. Das war eine NDR-Produktion und niemand erwartete, dass der Sketch ein solcher Kult-Film wurde!

Obwohl der Sketch gerade einmal 18 Minuten dauert, freut man sich jedes Jahr darauf, den Butler James um die Geburtstagstafel stolpern zu sehen.

Wer die Geschichte / das Video noch nicht kennt, hier ist sie:

Die alte Miss Sophie feiert ihren 90 jährigen Geburtstag zusammen mit ihrem treuen Diener James. Er gestaltet diesen Geburtstag und kredenzt ein leckeres Menü.

Weil inzwischen die besten Freunde von Miss Sophie verstorben sind, muss James inzwischen die Rollen der 4 ehemaligen Freunde spielen, quasi als Ersatz für diese Tischgäste.

Auf der letzten Seite habe ich einige Informationen aus dem Internet (Wikipedia) zu diesem Kult-Video zusammengetragen!

Es gibt ein längeres und leckeres Geburtstagsmenü, samt der passenden Getränke.

Die entsprechenden Rezepte zum Gesamt-Menü gibt es hier und zwar alles in 2 sehr unterschiedlichen Variationen:

1. einmal mit relativen Original nach Rezepten der 40ziger Jahre,
2. nachgekocht im Auftrag des NDR vom **Starkoch Anton Edelmann**, ehemaliger Chefkoch des Nobelhotels "The Savoy" in London, gibt dem britischen Vier-Gänge-Menü eine **internationale Note**, aus 2022.

Suppen-Gang: Mulligatawny-Soup



Zutaten für 6 Personen:

2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 walnussgroßes Stück Ingwer
1 Stange Porree (Lauch)
2 Möhren
1 Hähnchenbrust mit Haut und Knochen (ca. 600 g)
2 EL Butter
3 TL Currypulver
750 ml Hühnerbrühe
200 ml Weißwein
1 kleiner Apfel
½ Mango
200 ml Kokosmilch
100 g Schlagsahne
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Im Auftakt lässt sich Miss Sophie ein auf Curry-Kokos-Süppchen mit Hähnchen und Lauch ein.

Zubereitung:

1. Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Möhren schälen, waschen und würfeln. Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen.
2. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und die Hälfte Gemüse darin glasig dünsten. Mit dem Currypulver bestäuben, mit Brühe und Wein ablöschen, Hähnchenbrust zugeben, aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen den Apfel waschen, vierteln, entkernen, nach Belieben schälen und in Stücke schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Hähnchenbrust aus der Suppe nehmen. Suppe fein pürieren, durch ein nicht zu feines Sieb streichen.
4. Hähnchenfleisch von Haut und Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch, übriges Gemüse, Mango- und Apfelstücke in die Suppe geben und noch weitere ca. 7 Minuten garen. Kokosmilch und Sahne unterrühren, nochmals aufkochen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Dazu serviert James einen Sherry, very dry.

Woher stammt der Name und das Gericht?

Mulligatawny-Suppe stammt aus Sri Lanka und kam während des British Raj (britisches Kolonialreich, auch British India) nach Tamil Nadu (Bundesstaat in Indien). Das Wort Mulligatawny stammt aus der tamilischen Sprache. Es ist eine Mischung aus „Milagu“ (Pfeffer) und „Tunes“ (Wasser), bekannt als „Pfefferwasser“.

Zwischengang: North Sea Haddock



Zutaten für 6 Personen:

6 Schellfischkoteletts (à ca. 180 g)
2 EL Zitronensaft
Salz
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
100 g Kirschtomaten
½ Bund Petersilie
50 g Butter
30 g Mehl
200 g Schlagsahne
3 - 4 EL mittelscharfer Senf
Pfeffer
Zucker
Zitronenspalten zum Servieren

Miss Sophie liebt frischen Nordsee-Schellfisch - vor allem unter cremiger Senfsoße.

Zubereitung:

1. Fisch waschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, ca. 20 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln schälen und vierteln. 2 Liter Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen, Zwiebeln und Lorbeerblätter zugeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Fischkoteletts darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.
2. 400 ml Fisch-Sud abnehmen. Butter zerlassen. Mehl darin anschwitzen. Sahne und Fisch-Sud unter ständigem Rühren zufügen, kurz aufkochen lassen. Senf unterrühren und 2 - 3 Minuten bei schwacher Hitze unter Rühren köcheln lassen. Soße nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Fischkoteletts, Soße, Tomaten und Zitronenspalten auf Tellern anrichten mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Dazu serviert James einen trockenen Weißwein.

Woher stammt der Name und das Gericht?

“North Sea herring and North Sea haddock” nennen die Britten den **Schellfisch** aus der Nordsee.

Hauptgang: Chicken with Champagne



Zutaten für 6 Personen:

400 g TK-Blattspinat
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
25 g Pinienkerne
6 kleine Hähnchenfilets (à ca. 150 g)
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
40 g Butter
1 gehäufter EL Mehl
325 ml Gemüsebrühe
200 ml trockener Champagner, Zucker
geriebene Muskatnuss

Der Name ist Programm: saftiges Geflügel in einer prickelnden Soße mit edlem Tropfen.

Zubereitung:

1. Spinat antauen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Pinienkerne ohne Fett hellbraun rösten.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden ca. 10 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten
3. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl darin anschwitzen, 200 ml Brühe und Champagner angießen, aufkochen, dann unter Rühren für 3 - 4 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. 125 ml Brühe und Spinat zufügen, unter Wenden 2 - 3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken, Pinienkerne unterrühren. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Spinat und Soße auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Dazu serviert James Champagner

Dessert: Fruit Salad



Zutaten für 6 Personen:

200 g blaue kernlose Weintrauben
je 2 kleine Äpfel und Birnen
2 Kiwis
2 kleine Bananen
1 Granatapfel
2 EL Honig
1 haselnussgroßes Stück Ingwer
200 g Schlagsahne
1 EL Zucker
6 Physalis zum Verziern

Für den kulinarischen Abschluss sorgt ein bunter Obstsalat mit Ingwersahne.

Zubereitung:

1. Trauben von den Stielen zupfen, waschen und halbieren. Äpfel und Birnen waschen, vierteln und entkernen. Kiwis und Bananen schälen. Alles in mundgerechte Stücke schneiden. Granatapfel aufschneiden, nach Belieben die Kerne herauslösen. Vorbereitetes Obst mit Honig vermengen und marinieren lassen.
2. Ingwer schälen, fein hacken. Sahne und Zucker steif schlagen, Ingwer unterrühren. Obst und Ingwersahne anrichten, mit aufgedrehter Physalis verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Dazu serviert James einen trockenen Portwein

UND JETZT: Variation des 4 Gänge-Menüs – nach internationalem 4-Sterne-Standard

1. Die Mulligatawny-Suppe

Die Hähnchen-Curry-Suppe mit Mango-Chutney bekommt besonderen Pepp durch eine Einlage aus frittierten Zwiebelbällchen.

2. Der krosse Schellfisch mit marinierten Kartoffeln

Petersilienschaum gibt diesem Fischgericht eine besondere Note. Die Kartoffeln werden mit Paprikagemüse verfeinert.

3. Die gefüllte Hühnerbrust auf Minz-Erbsenpüree

Eine Füllung aus Spinat und Ricotta sowie eine pikante Soße machen die Hühnerbrust zu einem edlen Gericht.

4. Der Obstsalat mit Rotwein-Eiscreme

Die Rotwein-Eiscreme harmoniert perfekt mit Früchten wie Papaya, Mango und Melone.

Mulligatawny-Suppe (Hähnchen-Curry-Suppe)

von Anton Edelmann

Alle Rezepte gelten auch hier für 6 Personen



Zutaten für die Brühe:

- 3 Hähnchen
- 1,5 Zwiebel
- 3 Karotten
- 1,5 Stange Staudensellerie
- 0,8 Stange Porree
- 1,5 Lorbeerblatt
- 0,8 TL Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Hühnerbrüste aus den Hähnchen heraustrennen und für das Hauptgericht (Gefüllte Hühnerbrust auf Minz-Erbsenpüree) oder ein anderes Gericht beiseitestellen. Zwiebel schälen und vierteln. Karotten putzen und klein schneiden. Sellerie schälen.

Hähnchen samt Innereien zusammen mit allen weiteren Zutaten in einen großen Kochtopf geben. Mit kaltem Wasser bedecken und 45 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen.

Nach dem Ende der Garzeit die Brühe durch ein Sieb gießen, das Fleisch von den Hühnerbeinen lösen, in Würfel schneiden und zur Seite legen.

Zutaten für die Suppe:

- 1,5 Zwiebel
- 6 Zehen Knoblauch
- 150 g Linsen
- 0,4 TL Kreuzkümmelsamen
- 3 Nelken

Zubereitung:

Die Linsen 2 Stunden einweichen. Apfel und Ananas schälen und klein schneiden.

Peperoni fein hacken, Ingwer schälen und klein schneiden. Mit Kreuzkümmel und Nelken in einen

- 1,5 cm frischer Ingwer
- 0,8 Peperoni
- 1,5 EL Currypulver
- 1,5 Apfel
- 75 g Ananas
- 0,8 EL Tomatenmark
- 3 EL Mango-Chutney
- 1,5 l Hühnerbrühe
- 600 ml Kokosmilch
- etwas glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Öl
- 6 Hühnerbrüste

Mörser geben und zu einem Mus zermahlen. Zwiebel pellen und klein schneiden, Knoblauch pellen und leicht zerdrücken. Zwiebel in Öl weich und glasig anschwitzen, Knoblauch hinzufügen und 1 Minute mitschwitzen.

Gewürze und Currypulver dazugeben und 2 Minuten erhitzen. Tomatenmark, Apfel, Ananas, Mango-Chutney, Linsen und Hühnerbrühe hinzufügen und köcheln, bis die Linsen gar sind. Pürieren, durch ein grobes Sieb geben und abschmecken.

Hühnerbrüste würfeln. Suppe erhitzen, die Hälfte der Kokosmilch und das gewürfelte Hähnchenfleisch dazugeben. Suppe in eine Schüssel füllen und mit der restlichen Kokosmilch beträufeln.

Zutaten für die Zwiebel-Bhajis

Zubereiten und Servieren:

- 1,5 Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 0,4 TL Koriandersamen
- 0,4 TL getrocknete Chilischoten
- 75 g Weizenmehl
- 1,5 EL Backpulver
- zum Frittieren: Fett
- etwas glatte Petersilie

Frittiergerät auf 180 Grad erhitzen. Zwiebel schälen und die Hälfte würfeln, die andere Hälfte in Scheiben schneide. Knoblauch schälen und zerdrücken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig verrühren, dabei den Saft aus den Zwiebeln pressen. Die Mischung zu kleinen Bällchen formen und goldbraun frittieren.

Die fertigen Zwiebel-Bhajis in die Suppe geben und mit klein geschnittener Petersilie bestreut servieren.



Krosser Schellfisch mit marinierten Kartoffeln

von Anton Edelmann

Alle Rezepte gelten auch hier für 6 Personen



Zutaten für die Kartoffeln:

- 600 g Kartoffeln
- 1,5 Zehe Knoblauch
- 4,5 Schalotten
- 225 ml Weißwein-Essig
- 600 ml Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen und pellen. In Scheiben schneiden und in einen tiefen Behälter stapeln. Knoblauch und Schalotten fein schneiden. Mit Essig und Olivenöl in einem Topf erwärmen, über die Kartoffeln gießen und 24 Stunden ziehen lassen.

Zutaten für den Petersilien-Schaum:

- 7,5 Zehen Knoblauch
- 450 ml Hühnerbrühe
- 150 ml Crème fraîche
- 0,8 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauch schälen und zerdrücken. Hühnerbrühe mit dem Knoblauch kochen und auf die Hälfte reduzieren. Crème fraîche hinzufügen und noch einmal auf die Hälfte reduzieren. Petersilie grob rupfen und in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, anschließend in Eiswasser tauchen. Ausdrücken und zur Brühe geben. 2 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend 5 Minuten auf höchster Stufe mixen, durch ein feines Sieb passieren. Um den Schaum zu bilden, mit einem Pürierstab noch einmal schaumig aufschlagen.

Zutaten für Fisch und Gemüse:

- 6 Schellfischfilets
- 3 große rote [Paprika](#)
- 3 große weiße [Zwiebeln](#)
- 1,5 Zehe [Knoblauch](#)
- 1,5 EL Tomatenmark
- 1,5 Zweig Thymian
- Olivenöl

Zubereitung:

Paprika und Zwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in wenig Olivenöl anschwitzen, bis sie weich sind. Paprika hinzufügen und 10 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist. Knoblauch und Thymian zusammen mit dem Tomatenmark hinzufügen und köcheln lassen. Etwas Olivenöl unter die Mischung geben.

Fischfilets waschen, trockentupfen und eventuelle Gräten entfernen. Etwas Olivenöl in eine kalte beschichtete Pfanne geben. Die gewürzten Filets mit der Haut nach unten braten, bis diese sehr kross ist. Wenden und im Ofen bei 180 Grad 2 Minuten weiter garen.

Anrichten und Servieren:

Die Kartoffeln vorsichtig erwärmen und in der Mitte der Teller platzieren. Darauf die Zwiebeln und Paprika sowie den gebratenen Schellfisch geben. Mit warmem Petersilien-Schaum und nach Belieben mit einer kleinen Salatgarnitur mit Zitronendressing servieren.

Die Sendetermine im TV 2022 / 2023

<u>am 31. Dezember 2022</u>	<u>Am 1. Januar 2023</u>
<ul style="list-style-type: none">• 12:25 Uhr "up Platt" im NDR• 15:30 Uhr im NDR• 16:40 Uhr im WDR• 16:50 Uhr "Hessische Version" im HR• 17:10 Uhr "Dinner op Kölsch" im WDR• 17:35 Uhr im WDR• 17:35 Uhr im NDR• 18:40 Uhr im Ersten• 18:45 Uhr "Nordhessische Version" im HR• 19:00 Uhr im MDR• 19:00 Uhr im RBB• 19:10 Uhr im HR• 19:40 Uhr im NDR• 19:40 Uhr im BR• 23:35 Uhr im NDR	<ul style="list-style-type: none">• 05:10 im Ersten• 05:30 Uhr im RBB

Gefüllte Hühnerbrust auf Minz-Erbsenpüree

von Anton Edelmann

Alle Rezepte gelten auch hier für 6 Personen



Zutaten für die Hühnerbrüste:

- 6 Hühnerbrüste
- 150 g blanchierter Spinat
- 300 g Ricotta
- 3 Eigelb
- 12 Scheiben dünn geschnittener Bauchspeck
- 240 g Mini-Möhren
- 1,5 Zehe Knoblauch
- 150 ml Orangensaft
- 75 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Bauchspeck (alternativ: Pancetta) auf ein Backblech legen, mit Pergament-Papier abdecken, darauf ein weiteres Backblech legen. 2 Stunden im Ofen bei 80 Grad garen, bis der Schinken trocken und brüchig ist. Alternativ kann man den Speck auch kross in einer Pfanne ausbraten und anschließend auf Küchenpapier entfetten. Mit einem langen Messer eine tiefe Tasche in die Hühnerbrüste schneiden. Blanchierten Spinat mit Ricotta und Eigelb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerbrüste damit füllen und verschließen, beispielsweise mit Holzstäbchen. Hühnerbrüste von beiden Seiten mit wenig Öl einstreichen. Sollte noch Ricotta-Spinatmasse übrig sein, kann man diese auf den Hühnerbrüsten verteilen. Anschließend bei 200 Grad im Ofen garen. Das dauert je nach Größe der Hühnerbrüste 20-30 Minuten. Falls nötig, zwischendurch die austretende Flüssigkeit der Füllung abgießen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Mini-Möhren schälen und schräg in Scheiben schneiden.

Knoblauch in etwas Öl glasig anbraten, Möhren, Orangensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und bissfest dünsten.

Zutaten für die Chorizo-Soße:

- 75 g Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 150 g Chorizo
- 1,5 EL Tomatenmark
- 300 ml Hühnerbrühe
- 150 ml Crème fraîche
- 0,4 Bund Schnittlauch
- Etwas Öl
- Salz

Zubereitung:

Zwiebel schälen und klein hacken, Knoblauch schälen und zerdrücken. Chorizo-Wurst in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln in Öl glasig anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und 2 Minuten weiter braten. Chorizo hinzufügen und 2 Minuten erhitzen, anschließend Tomatenmark, Hühnerbrühe und Crème fraîche hinzufügen. Auf kleiner Flamme 5 Minuten garen. Anschließend mindestens 5 Minuten pürieren. Durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Zutaten für das Minz-Erbsenpüree:

- 38 g Zwiebeln
- 300 g tiefgefrorene Erbsen
- 1,5 Zehe Knoblauch
- 300 ml Sahne
- 300 ml Weißwein
- 1,5 TL Minze

Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden und circa 2 Minuten anschwitzen. Knoblauch schälen, zerdrücken und hinzufügen. Zusammen 1 Minute anbraten. Wein hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne dazugeben und einkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Mit den Erbsen und der klein geschnittenen Minze vermischen und grob pürieren.

Anrichten:

Minz-Püree auf Tellern anrichten. Die Hühnerbrust in Scheiben schneiden, auf das Püree legen und mit den Möhren umgeben.

Drumherum die Chorizo-Soße arrangieren und zum Schluss mit dem getrockneten Bauchspeck garnieren.



Exotischer Obstsalat mit Rotwein-Eiscreme

von Anton Edelmann

Alle Rezepte gelten auch hier für 6 Personen



Zutaten für den Obstsalat:

- 1,5 Portion Jasmin Teeblätter
- 225 ml Wasser
- 1,5 Limone
- 38 g Zucker
- 30 ml Limonensaft
- 338 g Galia-Melone
- alternativ: Ogen-Melone
- 338 g Wassermelone
- 1,5 kleine Papaya
- 1,5 kleine Mango
- 188 g frische Ananas
- 3 kleine Bananen
- 3 Passionsfrüchte
- einige frische Minzblätter

Zubereitung:

Zuerst einen Sirup zubereiten. Dazu Jasmin Teeblätter in eine kleine Schüssel legen und mit kochendem Wasser übergießen. 10 Minuten ziehen lassen. Teeblätter entfernen und den Tee in einen kleinen Topf gießen.

2 feine Streifen Limonenschale abziehen und mit Zucker und Limonensaft zum Tee hinzufügen. Vorsichtig erhitzen und dabei umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 5 Minuten köcheln, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Kerne aus den Melonen entfernen, vorsichtig die Schale entfernen. Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Papaya halbieren, Kerne entfernen, schälen und in Scheiben schneiden. Mango entlang des Kerns an beiden Seiten einschneiden, Schale entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Ananas schälen, den harten Mittelstrunk entfernen und würfeln. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Passionsfrüchte halbieren. Das gesamte Obst in einer Schale anrichten. Sirup hinzufügen.

Zutaten für die Rotwein-Eiscreme:

- 1013 ml Rotwein
- 300 g Zucker
- 480 g Butter
- 9 Eigelb
- 3 Nelken
- 1,5 Stange Zimt
- 1,5 Schote Vanille

Zubereitung:

Mark aus der Vanille-Schote kratzen. Gut zwei Drittel des Rotweins mit Nelken und Zimt in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Restlichen Rotwein hinzufügen und auf 60 Grad erhitzen. Butter mit einem Handmixer weich schlagen und mit Zucker, Vanillemark, Eigelb und Rotwein vermischen.

Die Masse über einem Wasserbad aufschlagen. Die Temperatur darf dabei nicht über 85 Grad steigen. Wenn die Mischung leicht angedickt ist, in einer Schale mit Eiswasser auf circa 20 Grad abkühlen. In eine Eismaschine oder ins Gefrierfach geben.

Anrichten:

Obstsalat in schönen Gläsern mit der Rotwein-Eiscreme servieren.
Nach Belieben mit Limonen-Zesten und Minze dekorieren.



Selbst wenn Sie: Sir Toby, Admiral von Schneider, Mr. Pommeroy und Mr. Winterbottom nicht persönlich zu diesem Dinner einladen können, dann überraschen Sie doch mal nette Freunde mit diesem Dinner und das nicht nur zu Weihnachten oder zu Silvester!

- cheerio miss sophie -

Interessante Informationen aus Wikipedia zu diesem Kult-Video (ein Auszug):

Im o.g. Sketch gibt es mehrere **Running Gags**:

- James stolpert elfmal über den Kopf eines ausgelegten **Tigerfells**; als zusätzliche Pointen läuft er einmal zu seinem eigenen Erstaunen daran vorbei, stolpert dann aber auf dem Rückweg, einmal schreitet er grazil darüber hinweg und zu guter Letzt springt er sehr angeheitert darüber.
- Sir Toby möchte von jedem Getränk zusätzlich etwas eingesehenkt haben, wobei James der Aufforderung zunächst höflich und dann zunehmend sarkastisch nachkommt.
- Miss Sophie erwartet, dass James als Admiral von Schneider mit dem Ausruf *Skål!* („Prost!“) die Hacken zusammenschlägt. Weil er sich dabei stets den Fußknöchel schmerzhaft anschlägt, fragt er zuvor, ob er das wirklich müsse, und lässt sich von seiner Herrin dazu überreden. Dieser Gag wird als Zusatzpointe durchbrochen, als die Füße des schon angetrunkenen James einander verfehlen, was ihn straucheln lässt.
- Vor jedem Gang und zunehmend lallend fragt James: **“The same procedure as last year, Miss Sophie?”** (deutsch: „Der gleiche Ablauf wie im vergangenen Jahr, Miss Sophie?“); diese erwidert stets: **“The same procedure as every year, James.”** (deutsch: „Der gleiche Ablauf wie in jedem Jahr, James.“) Dieser Dialog kommt fünfmal vor.

Schließlich beendet Miss Sophie den Abend mit einem Augenaufschlag und einem einladenden **“I think I’ll retire”** (deutsch: „Ich denke, ich werde mich zurückziehen“), was der zu diesem Zeitpunkt schon schwer angetrunkene James nach dem obligatorischen, kaum noch verständlichen **“The same procedure as last year?”** – **“The same procedure as every year”** mit einem Augenzwinkern und einem nonchalanten **“Well, I’ll do my very best”** (deutsch: „Gut, ich werde mein Bestes geben“) quittiert, um ihr in die oberen Räumlichkeiten zu folgen.

Besondere Aussagen

- Sir Toby prostet einmal mit „Sugar in the morning!“ Dabei handelt es sich um das Lied der McGuire Sisters – Sugartime (1958): **“Sugar in the morning, sugar in the evening, sugar at suppertime...”**
- Als Mr. Winterbottom versehentlich die Blumenvase statt seines Bechers austrinkt, ruft er: „Huuuhhh, I’ll kill that cat!“ („Huuuhhh, ich werde diese Katze töten!“). In der Soldatensprache wird Fusel oft als Katzenpisse (cat pee) bezeichnet: Es schmeckt zwar nicht, aber runter damit!

Geschichte

Der Autor des Sketches ist Lauri Wylie, der ihn in den 1920er Jahren geschrieben haben soll. Nach einigen Quellen führte Freddie Frinton das *Dinner for One* bereits ab 1945 im englischen Varieté-Theater *Winter Gardens* auf und zahlte entsprechende Gebühren an Wylie. 1950/1951 habe er dann Wylie alle Rechte abgekauft. Offiziell wurde das Stück 1948 im Londoner Theater *Duke of York’s* uraufgeführt.

Frinton hatte mit diesem Sketch in Großbritannien großen Erfolg und tourte mit verschiedenen Partnerinnen durchs Land. Pointen und Handlung veränderte er im Laufe der Jahre. So baute Frinton den Vorleger aus Tigerfell mit dem Kopf als Stolperfalle auf dem Weg des Butlers zwischen Anrichte und Festtagstisch nachträglich in das Stück ein. Aufgrund mehrhundertmaligen Anstoßens von Frintons Schuh an den Tigerkopf schabte das Fell dort bis auf den Knochen ab. Frinton behalf sich damit, dass er die schadhafte Stelle mit Teilen eines Leopardenfelles reparieren ließ.

Inzwischen wurde dieser Sketch mehrfach nachproduziert, mit verschiedenen anderen bekannten Schauspielern und in diversen Dialekten (schwäbisch, bayrisch, pfälzisch, etc.) und Sprachen (Plattdeutsch, Französische, etc.). Aber die Fassung mit Frinton ist die beste!

Sonstiges: Bei der Aufzeichnung des Sketches unterlief dem Sprecher der deutschen Einleitung Heinz Piper ein Grammatikfehler: Er zitierte James’ Frage als: **“same procedure *than* last year?”** und Sophies Antwort darauf als: **“same procedure *than* every year!”** Die wiederholte Ausstrahlung dieses **Grammatikfehlers** führte immer wieder zu Protestreaktionen von Englischlehrern und anderen Sprachkennern, so dass der NDR diesen Teil der Tonspur durch einen Ausschnitt aus einer Probeaufzeichnung ersetzte. Seit 1988 heißt es daher auch in der Einleitung grammatikalisch korrekt: **“The same procedure *as* last year?”** – **“The same procedure *as* every year!”** Der Fehler ist noch an der Lippenbewegung zu erkennen.