Cluedo, Casino und mehr: Extravagante Ideen für außergewöhnliche Feinschmecker

Saftige Steaks, schmackhafte Suppen und cremige Desserts drücken für viele ein gelungenes Abendessen aus. Wie wäre es jedoch statt dem Restaurant um die Ecke einen Besuch abzustatten eine neue Alternative auszuprobieren? An welchen Orten gibt es die skurrilsten und ausgefallensten kulinarischen Abenteuer und wie können Sie diese Rezepte zu Hause selbst nachkochen? Ich zeige Ihnen vier Ideen, die Ihnen den Abend versüßen werden.

Dinner in the Dark

Das traditionelle Abendessen bekommt einen außergewöhnlichen Twist, wenn Sie das „Dinner in the Dark“ besuchen. Die Idee stammt ursprünglich aus Frankreich, als 1999 das erste temporäre Restaurant in Paris öffnete. Unser Geruch beeinflusst bekanntlich unseren Geschmackssinn und spielt eine vehemente Rolle, wenn wir entscheiden, ob wir ein Gericht mögen oder nicht. In der Dunkelheit waren die Teilnehmer ihren Sinnen ausgeliefert und konnten ihre volle Aufmerksamkeit auf die Gänge richten. Heute gibt es zahlreiche Restaurants in der ganzen Welt, die dem Konzept folgen, um jeden Restaurantbesuch in ein besonderes Erlebnis zu verwandeln.

Sie wollen den Effekt zu Hause kreieren? Entscheiden Sie sich für zwei Zutaten, die Sie pro Gericht hervorheben wollen. Kochen Sie vielleicht oft mit Koriander und finden das Gewürz ist selten der Hauptakkord Ihres Hauptgangs? Wenn Sie das Kraut kurz vor dem Servieren beifügen, entfaltet sich die Würze besser und wird zum zentralen Element eines Fischgerichts. Da Sie in der Dunkelheit dinieren, bieten sich kleinere Portionen ohne Soßen an, um Desaster am Tisch zu vermeiden. Hühnchen mit Püree aus Kartoffeln oder Blumenkohl macht Teilnehmer oft stutzig, weil der Unterschied gar nicht so leicht herauszuschmecken ist, wie manche Menschen glauben.

Essen in Casinos

Wer hätte gedacht, dass es auch Casinos auf diese Liste schaffen würden? Die Kost in Casinos gehört trotz Missverständnissen zu den exquisitesten der ganzen Welt, denn hier wieder nicht nur Fast Food serviert. Nein, einige der bekanntesten Casinos haben sogar eine Partnerschaft mit Michelin-Restaurants! Obwohl Restaurants in landbasierten Casinos in den USA schon seit Jahren existieren, sind sie erst

mit dem Aufkommen der Online Casinos in Deutschland Teil der Industrie hierzulande geworden. Online Casinos sind im Gegensatz zu ihren landbasierten Alternativen stets erreichbar und bieten eine Vielzahl von Spielen zu den verschiedensten Themen an, die dank ihres Willkommensbons auf bequeme Art ausprobiert werden können. Diese Unterhaltung hat sich nun auch in vielen deutschen Städten durchgesetzt und wird mit ganz besonderen Gerichten unterstrichen.

Den Luxus eines Casino-Abends können Sie in Ihrer eigenen Küche mit leichter Kost nachahmen, um die Spannung aufzulockern. Starten Sie Ihr Menü mit einer leichten Suppe, die Sie aus Gemüse der Saison kochen. An heißen Tagen ist eine kalte Alternative wie Gazpacho der gelungene erste Gang. Beim Hauptgang verzichten Sie auf Beilagen, die Stärke enthalten und verfeinern Ihr Lamm oder Rind mit gegartem Gemüse aus dem Ofen. Das Dessert setzt sich aus einer Mousse zusammen, die mit Beeren und Brandy verfeinert wird.

Cluedo

Heutzutage kennt jeder das beliebte Gesellschaftsspiel, in dem die Spieler die Rolle von Detektiven übernehmen und versuchen, einen Mord aufzuklären. Spätestens seit 2020 der Kriminalfilm „Knives Out“ in die deutschen Kinos kam, ist Cluedo wieder in aller Munde. Beim Dinner treffen sich die Teilnehmer und lösen Rätsel im Stil der „Escape-Rooms“, bevor ein thematisch passendes Gänge-Menü serviert wird. Die Dekoration wird meist im Stil der Zwanziger gehalten, um das Flair des originalen Brettspiels widerzuspiegeln. Steckt schon wieder Oberst von Gatow hinter dem Mord im Klavierzimmer?

Die Zwanziger sind für ihre exzessiven Partys bekannt und deswegen beginnen Sie Ihren Abend mit traditionellen Cocktails – von White Russian bis zu Cuba Libre ist alles dabei. Die Vorspeise wird beim Spielen genossen und besteht aus Kanapees, bevor sich alle Teilnehmer am Tisch für den Hauptgang zusammenfinden. Ein flambiertes Steak ist das

zentrale Element des Menüs. Als Beilage empfehle ich grüne Bohnen, die Sie mit einer Rotweinsauce verfeinern. Wie wäre es statt dem Glas Rotwein mit einem Whiskey? Die Geschmacksexplosion, die Sie beim Mischen verschiedener Zutaten erreichen, führt Sie zurück in die schillernden Jahre der Zwischenkriegszeit.

Wikinger statt Mittelalter

Mittelalter-Restaurants gibt es in ganz Deutschland, doch wie steht es um Wikinger? Sie hatten eine ebenso reiche Kultur, die von ihrer Religion und Tradition beeinflusst wurde und waren bekanntlich Liebhaber großer Bankette. In den geschmückten Sälen der Restaurants sitzen die Teilnehmer auf hölzernen Stühlen umgeben von Fellen und Hörnern. Die Wikinger aßen zwei Mahlzeiten am Tag, morgens und abends, und kochten gerne Eintöpfe, die ihnen über die langen skandinavischen Winter halfen.

Für den Wikinger-Abend wählen Sie ein deftiges Fleischgericht aus, das die Wikinger in den Sommermonaten genossen hätten.

Wildfleisch eignet sich besonders gut dafür, jedoch können Sie auch ein Fischgericht als die leichtere Alternative anbieten. Frisch gebackenes Brot gibt dem Schmaus zudem das gewisse Etwas. Da die Wikinger gerne feierten, darf der Alkohol nicht fehlen – Bier wird zur Vorspeise und Met zur Hauptspeise serviert. Der krönende Abschluss ist ein Johannisbeerkuchen. Die Johannisbeere ist in Europa heimisch und europäisches Obst wurde von den Wikingern oft als Trophäe nach Skandinavien gebracht.

Welche skurrilen Restaurants kennen Sie noch? Haben Sie schon einmal unter Wasser gefrühstückt? Heutzutage sind unserer Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt.