

BAYER
OPTIK

Mein Weihnachtsmenue 2019

Maronensuppe
mit Speckstückchen und gehackter Petersilie

Wolfsbarsch mit Fenchel und Zitrusfrüchten
an Blumenkohl-Safran-Crème

Ananas-Basilikum-Sorbet

Rehrücken im Majoranmantel
angerichtet mit Kartoffel-Möhren-Pilz-Gemüse

Karamell-Spekulativus-Pannacotta
auf marinierten Rumfrüchten

Rezept unter www.bayeroptik.de/Augenschmaus



Ihr Michael Bayer

Bayer Optik GmbH
Reutlingen Kanzleistr. 3
Tel. 07121-340024

SEHEN ERLEBEN



Liebe Kunden und liebe Freunde.

*****Herr Bayer, was gibt es denn dieses Jahr bei Ihnen zu Weihnachten?*****

Diese Frage wird seit geraumer Zeit immer wieder an mich gestellt.

In diesem Jahr habe ich mich für einen Rehrücken als Hauptgang entschieden. Eine gute Suppe als Vorspeise, dazwischen einen Fisch und ein Sorbet und zum Abschluss eine Panna Cotta.

Hatten Sie dieses Jahr auch mal Zeit für sich selber? Wenn das nicht der Fall war, dann empfehle ich Ihnen über die Feiertage und den Jahreswechsel einmal Zeit für sich selbst zu nehmen. Suchen Sie die Ruhe, genießen Sie in Ihren Erinnerungen die schönen Momente des vergangenen Jahres bei einem guten Gläschen Wein und halten Sie einfach mal inne. Schließen Sie Ihre Augen und entspannen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunden, viel Spaß beim Kochen und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2020.

A handwritten signature in blue ink that reads 'Michael Bayer'. The signature is fluid and cursive.





Michael Bayer Mein Weihnachtsmenü 2019

Menü

Maronensuppe
mit Speckstückchen und gehackter Petersilie

Wolfsbarsch mit Fenchel und Zitrusfrüchten
an Blumenkohl-Safran-Crème

Ananas-Basilikum-Sorbet

Rehrücken im Majoranmantel
angerichtet mit Kartoffel-Möhren-Pilz-Gemüse

Karamell-Spekulatius-Panna Cotta
auf marinierten Rumfrüchten



Michael Bayer

Maronensuppe **mit Speckstückchen und gehackter Petersilie**

Zutaten (für 4 Personen)

200g Maronen (geschält und vorgegart), 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 Stangen Staudensellerie, 50g Butter, je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Salbei, Salz, 150ml trockenen Weißwein, 750ml Geflügelbrühe, 250ml Sahne, Pfeffer, 6 Scheiben durchwachsenen Speck, 4 Stiele glatte Petersilie.

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Maronen grob hacken.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln, Maronen, Knoblauch und Sellerie darin andünsten. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und dazugeben. Etwas salzen. mit dem Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Brühe und Sahne angießen, kurz aufkochen lassen und dann bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Die Kräuterzweige entnehmen und die Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Speck in einer Pfanne knusprig braten. Auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Speck in mundgerechte Stücke brechen.

Zum Anrichten die Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Speckstücke und Petersilie garnieren.



Michael Bayer

Wolfsbarsch mit Fenchel und Zitrusfrüchten **an Blumenkohl-Safran-Crème**

Bei der Menge die Sie benötigen, rechnen Sie je Person ca.80g Fisch (1Filet mit Haut) und die Zutaten je nach Geschmack.

Das Fenchelgrün fein hacken und den Fenchel dünn hobeln. Die Pomelo und die Orange filetieren. Den Saft aus den Schalen auspressen. Diesen mit Olivenöl, Zucker, Gewürzen und Limettenabrieb bzw. Limettensaft glatt rühren. Den Fenchel mit dem Saft, den Organenfilets, die Hälfte der Pomelofilets und Fenchelgrün vermengen und gut abschmecken.

Butter in der Pfanne schmelzen und die klein geschnittenen Schalotten glasig dünsten. Den Blumenkohl anschwitzen, mit Wein, der Sahne und dem Geflügelfonds ca. 20 Minuten reduzieren. Anschließend fein pürieren, abschmecken und warm halten.

Restlicher Geflügelfonds und Sahne einköcheln. Den Noilly Prat und den Safran hinzugeben und kurz aufkochen. Vor dem Servieren Crème fraiche hinzugeben und mit dem Pürierstab schaumig rühren.

Die Hautseite des geputzten Wolfsbarschfilets mehlieren und in Olivenöl knusprig anbraten. Hitze reduzieren und beim Wenden mit Butter beträufeln.

Den Fisch auf das Blumenkohlpüree anrichten, den Fenchel dekorativ aufsetzen und das Ganze mit geschäumter Sauce servieren. Pomelofilets zum Garnieren benutzen.



Michael Bayer

Ananas – Basilikum - Sorbet

Ein herrliches Sorbet mit tollem Aroma

Zutaten für etwa 6 Portionen

1 große Ananas (sollte 500ml Saft ergeben)

1 Limette, 75g Puderzucker, 2 EL Basilikum, grob gehackt

Die Ananas schälen und grob würfeln. Anschließend sehr fein pürieren. Das Ananaspüree dann durch ein feines Haarsieb streichen.

Die Limette auspressen und den Saft zur Ananas geben. Mit dem Puderzucker und dem Basilikum zusammen mit dem Pürierstab fein mixen.

Jetzt das Püree in der Eismaschine gefrieren und anschließend sofort servieren.

Das Sorbet in einem gekühlten Sektkelch mit Basilikumblättchen servieren.



Michael Bayer

Rehrücken im Majoranmantel **angerichtet mit Kartoffel-Möhren-Pilz-Gemüse**

Zutaten für etwa 6 Portionen

150g Butter, 2 Eigelb, 100g Paniermehl, 20g Majoran fein gehackt, Pfeffer, Nuss-Öl, 6 Tranchen vom ausgelösten Rehrücken (je ca. 140 Gramm).

Für die Reh-Sauce: 500ml kräftigen Wildfond, Wildpreiselbeeren, je 50ml Portwein und Rotwein.

Für das Gemüse: 300g La Ratte Kartoffeln, 3 Möhren, 300g gemischte Pilze, Petersilie, Olivenöl, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, 50g Butter.

Die Zubereitung:

Butter mit dem Rührgerät cremig schlagen. Eigelb, Semmelbrösel und Majoran zugeben und einarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterbutter jetzt zwischen 2 Klarsichtfolien geben und so plattieren, dass eine ca. 5mm dicke Kräuterplatte entsteht, kalt stellen.

Pfanne erhitzen und das Öl hineingeben. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in dem siedenden Öl hart anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln, den Backofen auf 120 Grad vorheizen und das Fleisch darin ca. 25 Minuten garen.

Aus dem Backofen nehmen und in der Folie ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Karotten schälen und zu ca. 1 cm große Würfel schneiden, Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden. Petersilienblätter zupfen und fein hacken.

In einem kleinen Bräter das Olivenöl erhitzen. Die Karottenwürfel in dem Öl anschwitzen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen. Den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ca. 150ml Gemüsebrühe zugießen und völlig einkochen lassen. Butter, Kartoffeln und Pilze zugeben und weitere 5 Minuten mitbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Bräter nehmen und warm stellen.



Michael Bayer

In dem gleichen Bräter den Wildfond mit einem Lorbeerblatt auf die Hälfte einkochen, Port- und Rotwein zugeben und einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren, eventuell mit einem Saucenbinder zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalten Butterflöckchen aufschlagen.

Den Backofengrill auf 240 Grad vorheizen, das Fleisch aus der Folie nehmen und mit der Kräuterkruste belegen, leicht andrücken. Auf einem Backblech im Backofen goldbraun gratinieren.

Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, schräg zu Medaillons schneiden und dekorativ auf dem Gemüse platzieren. Mit der gehackten Petersilie bestreuen, die Sauce anlegen und mit den Preiselbeeren garnieren.

Guten Appetit !



Michael Bayer

Karamell-Spekulativus-Panna Cotta **auf marinierten Rumfrüchten**

Zutaten für etwa 6 Personen

400ml Sahne, 4 Blatt Gelatine, 1-2 EL Spekulativusgewürz, 100g Zucker, 400g gemischte Früchte (Orangen, Pflaumen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, usw./je nach Geschmack), 200ml frisch gepresster Orangensaft, 2 EL Honig, 75ml Rum.

Zubereitung:

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Spekulativusgewürz aufkochen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Dann mit der heißen Spekulativus-Sahne ablöschen. Den Topf vom Herd ziehen und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen. Diese in Portionsförmchen gießen und für 2-3Std. in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Orangen filetieren, Pflaumen in Spalten schneiden, Beeren waschen. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Orangensaft mit Honig bei mittlerer Hitze auf ein Drittel einkochen lassen. Sud mit Rum verfeinern, über die Früchte in der Schüssel gießen und diese darin marinieren.

Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen und bis zum Rand kurz in ein heißes Wasser tauchen. Panna Cotta stürzen und mit den marinierten Rumfrüchten auf die Teller verteilen. Nach Belieben das Ganze mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Man kann die Teller mit etwas Weihnachtsgebäck dekorieren.