

BAYER
OPTIK

Mein Weihnachtsmenue 2022

Knackiger Feldsalat an Kürbiskerndressing
mit Speck Croutons

Erbenschaumsüppchen mit Parmesanstangen

Himbeer-Champagner-Sorbet

Hirschragout mit Serviettenknödel
Preiselbeerbirne

Bayerische Creme auf Himbeerspiegel

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.

Weihnachten 2022

Es war genau vor zehn Jahren als das erste Weihnachtsmenü erschienen ist.

Wir schreiben das Jahr 2012. Unsere Weihnachtsdekoration steht wieder an. Dabei entstand die Idee mit dem Weihnachtsmenü. Warum lasse ich Sie nicht teilhaben an meinem Hobby. Gesagt – getan.

Und so lade ich Sie dieses Jahr wieder ein. Kochen Sie für Ihre Familie an Weihnachten mein Weihnachtsmenü. Das tolle an diesem Menü ist, man kann fast alles am Vortag vorkochen.

Schreiben Sie mir bitte, wie es war. Haben Sie etwas anderes gekocht? Auch das ist von großem Interesse für mich. Vielleicht entsteht so ein Kochbuch Kunden kochen für Kunden. Was halten Sie von dieser Idee? Unter allen Einsendungen verlose ich drei Gutscheine, im Wert von jeweils 200,-€.

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 2023.





Michael Bayer/2022

Knackiger Ackersalat mit Kürbiskern-Dressing und Speck Croutons

Zutaten (für 4 Personen)

250g Ackersalat, 80ml Olivenöl, 1 EL Kürbiskernöl, 20ml Rotweinessig, 40ml Wasser, 1 TL Senf, 1 TL Honig, 20 g Kürbiskerne gehackt, Salz, Pfeffer aus der Mühle.
4 Scheiben Toastbrot und Speckwürfel für die Croutons.

Zubereitung

Den Ackersalat putzen und in eiskaltem Wasser waschen.

Den Rotweinessig, den Senf, den Honig und das Wasser gut vermengen. Dann das Olivenöl und das Kürbiskernöl langsam in das Essiggemisch einrühren.
Das ganze mit Salz und frisch gemahlene Pfeffer würzen und die gehackten Kürbiskerne zugeben.

Den Toast in kleine Würfel schneiden und in Butter mit den Speckwürfeln braun anbraten.

Den Salat auf einem Teller anrichten. Das Dressing darüber geben und mit Croutons garnieren.

Guten Appetit.



Michael Bayer/2022

Erbsenschaumsüppchen **mit Parmesanstangen**

Zutaten (für 4 Personen)

500 g feine junge Erbsen, 700 ml Gemüsefond, 200 ml Sahne, 1 Zitrone, 200 ml trockenen Weißwein, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, Kristall-Salz, frisch gemahlene Pfeffer,

Für die Parmesanstangen Blätterteig, Eiweiß zum Bestreichen und Parmesan zum bestreuen.

Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die klein gehackte Zwiebel und den klein gewürfelte Knoblauch darin dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und das Ganze etwas reduzieren. Jetzt den Gemüsefond hineingeben und nochmals etwas reduzieren. Zum Schluss die Sahne unterrühren und mit Salz und frisch geriebenen Pfeffer abschmecken.

Um die Farbe der jungen Erbsen zu erhalten, geben wir diese in gefrorenem Zustand in die Flüssigkeit und kochen das Ganze nicht mehr auf. Jetzt wird die Suppe mit dem Mixer fein püriert. Diese Suppe gießen wir durch ein feines Sieb, damit die Erbsenschalen entfernt werden. Die Suppe mit frisch gepressten Zitronensaft abschmecken.

Parallel dazu fertigen wir im 200°C vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze die Blätterteigstangen mit Parmesan bestreut an. Am besten die Blätterteigblätter mit Eiweiß bestreichen, mit Parmesan bestreuen, leicht salzen und in 1 cm breite Streifen schneiden und immer zwei zusammenflechten.

Die Suppe in heißen Tellern servieren und die Parmesanstangen dazu reichen.



Michael Bayer/2022

Himbeer-Champagner-Sorbet

Für etwa 600g Sorbet

½ Vanilleschote, 100g Zucker, 500 g Himbeeren tiefgekühlt, 1 Spritzer Zitronensaft, 100 ml Champagner.

Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben.

Den Zucker mit 200 ml Wasser in einen kleinen Topf aufkochen. Vanilleschote und Mark zugeben und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Das Ganze abkühlen lassen.

Die Himbeeren auftauen und mit dem Pürierstab fein mixen. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen. Mit Zitronensaft und Champagner und dem Zuckersirup gut verrühren.

Die abgekühlte Flüssigkeit in die Eismaschine einfüllen. So lange herunter kühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Sorbet in ein Glas füllen und mit einer Himbeere garniert servieren.



Michael Bayer/2022

Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

Zutaten (für 4-6 Personen)

1kg Hirschfleisch (ausgelöste Unterschale oder Keule), 100g Bauchspeck, 140g Zwiebeln, 80g Karotten, 80g Stangensellerie, 70ml Öl zum Anbraten, 2 TL Tomatenmark, 250ml kräftigen, dunklen Rotwein, 100ml roter Portwein, 1 l braune Wildbrühe (selber hergestellt oder z.B. Wildfond) 2 TL Preiselbeeren.

1 Lorbeerblatt, 1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, 6 Wacholderbeeren, 1 TL Senf, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle, Kristallsalz.

Weich gekochte Birnenhälften und ein Glas Preiselbeeren.

Zubereitung

Das Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten und Zwiebeln) in gleichmäßige große Würfel schneiden. Das Hirschfleisch von Sehnen, Häuten und Fett befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. In einem Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten braun anbraten. Jetzt das Gemüse und den gewürfelten Speck dazugeben und mitbraten. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mitrösten.

Jetzt mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und einkochen lassen und dann mit der Wildbrühe aufgießen. Das Gewürzsäcken mit dem Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zum Fleisch geben und ca. 1,5-2 Stunden fertigschmoren lassen.

Die Fleischstücke aus der Sauce nehmen, die Gewürze entfernen und die Sauce abseihen. Anschließend den Senf und die Preiselbeeren dazu geben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch wieder in den Topf geben und wenn nötig die Sauce mit etwas Speisestärke binden. Fertig.

Die Serviettenknödel fertige ich immer als Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser an. Somit kann ich diese in Scheiben schneiden und zum Anrichten in Butter goldgelb anbraten. Wenn Sie mein Rezept der Serviettenknödel haben wollen, schreiben Sie mir und ich sende es Ihnen gerne zu.

Auf dem vorgewärmten Teller die goldgelb gebratenen Serviettenknödelscheiben anrichten, das Hirschragout anlegen und mit der Birnenhälfte, gefüllt mit Preiselbeeren, servieren.



Michael Bayer/2022

Bayerische Creme **auf Himbeerspiegel**

Zutaten für 8 Portionen

4 Eigelb, 300 g Puderzucker, 1 Vanilleschote, 250 ml Milch, 6 Blätter weiße Gelatine, 300 g Himbeeren (tiefgekühlt), ½ l Schlagsahne. Frische Früchte der Saison und Minzblätter zur Dekoration.

Zubereitung

Das Eigelb und 200 g Puderzucker cremig aufschlagen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und beides unter die Milch rühren. Die Milch zum kochen bringen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote aus der Milch entfernen und die heiße Milch langsam unter die Eiermasse rühren. Im Wasserbad solange weiterschlagen bis eine dickliche Masse entsteht. Anschließend die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Die Schüssel jetzt in kaltes Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Die Creme in kleine Förmchen füllen und über Nacht kalt stellen. Oder die Creme in eine größere Schale füllen um Nocken abzustecken fürs Anrichten.

Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Den restlichen Puderzucker ebenfalls durch ein feines Sieb streichen und mit den pürierten Himbeeren verrühren.

Zum Servieren etwas Himbeersauce auf die Teller geben. Entweder die Creme aus den kleinen Förmchen auf die Teller stürzen oder aus der Schale Nocken abstecken. Mit frischen Früchten der Saison und mit Minzblätter garnieren.