

BAYER

OPTIK



Mein Weihnachtsmenue 2024

Knackfrischer Ackersalat
mit Himbeerdessing

Würzige Petersilienwurzel-Cremesuppe
mit Buttercroutons

Zarte Lammlachse mit Kartoffel-Kürbis-Gratin
und knusprig gebratener Broccoli

Spekulatiusmousse
an warmen Glühweinkirschen und Sahnetupfer

Rezept unter www.bayeroptik.de/Augenschmaus

Ihr Michael Bayer

Bayer Optik GmbH

Reutlingen

Kanzleistr. 3

Tel. 07121-340024



Liebe Kunden und liebe Freunde.

Weihnachten 2024

Wie schnell doch wieder ein Jahr vergeht. Es ist wieder so weit.

Die Tradition lebt weiter. Auch dieses Jahr habe ich wieder ein Weihnachtsmenü vorbereitet. Viele Gänge dieses Menüs kann man vorkochen. Damit bleibt Ihnen am Weihnachtstag genug Zeit mit Ihrer Familie und den Freunden Zeit zu verbringen.

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,-€.

Ich wünsche Ihnen ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunden, viel Spaß beim Kochen und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2025.





Michael Bayer Mein Weihnachtsmenü 2024

Menü

Knackfrischer Ackersalat
mit Himbeerdressing

Würzige Petersilienwurzel-Cremesuppe
mit Buttercroutons

Zarte Lammlachse mit Kartoffel-Kürbis-Gratin
und knusprig gebratener Broccoli

Spekulatiusmousse
an warmen Glühweinkirschen und Sahnetupfer



Michael Bayer/2024

Knackfrischer Ackersalat mit Himbeerdressing

Zutaten (für 4 Personen)

300g Ackersalat, 3 Schalotten, 250g Himbeeren, 8 EL hellen Balsamico-Essig, 3 EL Öl, 1-2 TL körnigen Senf, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Den Ackersalat putzen und in eiskaltem Wasser waschen.

Für das Himbeer-Dressing die Schalotten fein würfeln und in heißem Öl ca. 2 Minuten andünsten. Die Himbeeren mit den gedünsteten Schalotten, 8 EL hellen Balsamico-Essig, 4 EL Wasser und 3 EL Öl in einem Mixer fein pürieren.

Das Dressing anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack kann man jetzt noch 1-2 TL körnigen Senf dazu geben.

Den Salat auf einem Teller anrichten. Das Dressing darüber geben.

Ich serviere dazu dünne, geröstete Toastbrotecken.

Guten Appetit.





Michael Bayer/2024

Würzige Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Buttercroutons

Für 4 Personen

400 g Petersilienwurzeln, 150 g mehligkochende Kartoffel, 3 Schalotten, 100 g Lauch, 1 Zehe frischen Knoblauch 2 EL Butter, 2 EL Olivenöl, 800 ml Hühnerfond, 200 ml Sahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Prise Muskat, 1 Biozitrone, Chiliflocken.

Petersilienwurzeln waschen und klein schneiden. Die Kartoffel in kleine Würfel schneiden und den Lauch in feine Scheiben. Die Schalotten und den frischen! Knoblauch fein würfeln.

Butter und Olivenöl erhitzen und als erstes die Zwiebeln darin dünsten, dann den Lauch, die Petersilienwurzel, die Kartoffeln und den Knoblauch hinzugeben. Etwas Meersalz darüber streuen und weiter andünsten. Danach dann den Hühnerfond dazu geben. Die Suppe aufkochen lassen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne hineingeben. Wenn alles gar ist, den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Suppe dann mit dem Stabmixer pürieren. 1 TL Zitronenabrieb dazu geben und nochmals aufkochen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Zitronensaft und Meersalz abschmecken.

Für meine Croutons schneide ich von den Toastbrotstücken die Ränder ab und würfeln dann das Brot in kleine Stücke. Diese Stücke röste ich dann in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter. Fertig.

Die Suppe in einer heißen Suppentasse anrichten. Als Garnitur nehme ich einen TL saure Sahne, die ich mit dem Meersalz leicht gewürzt habe und mit Chiliflocken bestreue. Die knusprigen Croutons dazu reichen.

Guten Appetit.





Michael Bayer/2024

Zarte Lammlachse mit Kartoffel-Kürbis-Gratin und knusprig gebratener Broccoli

Zutaten (für 4 Personen)

4 Lammlachse, 2 EL Butter und 2 EL Olivenöl zum Anbraten, Salz und frisch gemahlene Pfeffer zum Würzen.

Zubereitung der Lammlachse

In einer gußeisernen Pfanne das Olivenöl und die Butter zusammen erhitzen. Die Lammlachse von jeder Seite 3 Minuten scharf anbraten. Danach bei 180° C 8 Minuten im Airfryer weiter garen. Dann im Airfryer noch 5 Minuten ruhen lassen, bevor wir ans Anrichten gehen.

Für die **Lammsauce** wird benötigt: (ergibt etwa einen halben Liter)

1 kg Lammknochen und Lammabschnitte (Parüren), 300 g Zwiebeln, 150 g Karotten, 100 g Sellerie, 2 Tomaten, 200 g Lauch, 2 Zehen frischen Knoblauch, 4 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, ¼ l Rotwein, 1,6 l Kalbsfond, 2 Zweige Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, Salz.

In einem gußeisernen Topf die kleingehackten Lammknochen und Lammabschnitte hellbraun rösten. Anschließend die in grobe Würfel geschnittenen Karotten und den gewürfelten Sellerie mit anbraten. Danach die gewürfelten Zwiebeln dazugeben und weiter anbraten.

Die gewürfelte Tomate und das Tomatenmark dazugeben und untern rühren mit anbraten. Mit dem Rotwein aufgießen und einkochen lassen. Während des Kochens eventuell den Schaum und überflüssiges Fett abschöpfen. Das ganze etwa 2 Stunden köcheln lassen. Dann die Gewürze und Küchenkräuter (Knoblauch, Rosmarin, Lorbeerblatt, Pfefferkörner) dazu geben und weitere 20 Minuten köcheln.

Anschließend die Sauce durch ein feines Sieb abseihen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit etwas Speisestärke binden und mit kalter Butter verfeinern.



Michael Bayer/2023

Zutaten (für 4 Personen)

Kartoffel-Kürbis-Gratin

Wir benötigen: 300 g Kartoffeln, 300 g Hokkaido-Kürbis, 1 Knoblauchzehe, 100 g Schlagsahne, Salz, frisch geriebene Muskatnuss und 30 g frisch geriebenen Parmesankäse.

Wir schneiden oder hobeln geschälten und gewaschenen Kartoffeln in ganz dünne Scheiben. Den Kürbis entkernen und in 5mm dicke Spalten schneiden.

Den feingehackten Knoblauch mit der Sahne in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlener Muskatnuss würzen.

Zuerst die Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Darüber die Kürbisspalten legen. Dann die Sahne darüber gießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (180° C Umluft) ca. 30 Minuten überbacken.

Knusprig gebratener Brokkoli

400 g frischen Brokkoli, 3 EL geschmolzene Butter, ½ TL Zwiebelpulver, ½ TL Knoblauchpulver, 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Den Brokkoli in mundgerechte Stücke schneiden. Den Brokkoli in einer heißen Schüssel mit der geschmolzenen Butter übergießen. Anschließend gleichmäßig mit Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer bestreuen. Das ganze vorsichtig vermengen und auf dem vorbereiteten, eingeölkten Backblech gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene den Brokkoli 12-15 Minuten rösten bis er leicht braun und gar ist.

Die Lammlachse aus dem Airfryer nehmen und diagonal in Streifen schneiden. Auf einem Soßenspiegel anrichten. Ein Viereck vom Kartoffelgratin abstechen und daneben legen und den Brokkoli ebenfalls anrichten.

Guten Appetit



Michael Bayer/2024

Spekulatiusmousse an warmen Glühweinkirschen und Sahnetupfer

Zutaten für 4 Portionen

100 g Spekulatius, 400 g Sahne, 150 g Mascarpone, 5 Blatt Gelatine, 25 g Zucker, 2 EL Amaretto, 300 g Sauerkirschen (Glas), 1 EL Speisestärke, 100 ml Rotwein und 1 Zimtstange.

Zubereitung

Als erstes zerbröseln wir die Spekulatius in ganz kleine Stücke. Die Gelatine weichen wir in kaltem Wasser ein.

Die Sahne schlagen wir steif. In einer Schüssel verrühren wir die Mascarpone mit dem Zucker und den feinen Spekulatiusbröseln.

In einem kleinen Topf den Amaretto ganz leicht erwärmen. Die Gelatine darin auflösen und mit der Sahne vermengen. Dann die Amaretto Sahne unter die Spekulatiuscreme mischen.

Das ganze mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die Kirschen aus dem Glas abseihen und den Kirschsafft auffangen. In einer Schüssel 6 EL Kirschsafft mit der Speisestärke verrühren. In einem Topf den Wein mit 100 ml Kirschsafft und der Zimtstange aufkochen. Die Stärke unterrühren und die Kirschen dazu geben. Das ganze auf mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten köcheln bis die Glühweinkirschen leicht dickflüssig werden.

Anrichten. Nocken von Spekulatiuscreme auf den flachen Teller legen und die warmen Glühweinkirschen anlegen. Mit Sahnetupfer garnieren. Wer will kann auch noch kleine Spekulatiusstücke mit garnieren.

Guten Appetit.