

**BAYER**  
OPTIK

## Mein Weihnachtsmenue 2013

Entenleberterrine mit Preiselbeeren und Brioche  
\*\*\*

Feldsalat mit Geli's Kräutervinaigrette  
und Speckcroutons  
\*\*\*

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel  
\*\*\*

Knusprige Ente mit einer Beerensoße an Herzoginkartoffeln  
und karamellisierten Karotten  
\*\*\*

Geeistes Printensabayon auf gepuderten Orangescheiben

**Ihr Michael Bayer**

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



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

Wie schnell doch ein Jahr vergeht, denn ich werde schon wieder nach meinem Weihnachtsmenü gefragt. Dabei ist der Abwasch vom letzten Jahr noch gar nicht erledigt.

Dieses Mal habe ich mich für einen klassischen Festtagsbraten entschieden. Knusprige Ente soll es sein. Ich empfehle Ihnen, kaufen Sie die Zutaten auf dem Reutlinger Wochenmarkt am Stand Ihres Vertrauens frisch ein. Ich bestelle meine Barbarie-Ente bei der Firma Liebe, damit ich diese auch auf jeden Fall bekomme. Frisches Gemüse, Salate und Obst kaufe ich gerne unter anderem am Stand der Familie Bunzel ein.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen gutes Gelingen, ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunden und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2013.

Ihr Michael Bayer





Michael Bayer Mein Weihnachtsmenü 2013

## Menü

Entenleberterrinen mit Preiselbeeren und Brioche

\*\*\*\*

Feldsalat mit Geli's Kräutervinaigrette und Speckcroutons

\*\*\*\*

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel

\*\*\*\*

Knusprige Ente mit einer Beerensauce an Herzoginkartoffeln  
und karamellisierten Karotten

\*\*\*\*

Geeistes Printensabayon auf gepuderten Orangenscheiben

\*\*\*\*



Michael Bayer

## Entenleberterriner mit Preiselbeeren und Brioche

Ergibt ca. 15 Scheiben Entenleberpâté

100 g Schalotten, 500 g Entenfilet ohne Haut, 130 g fetter Speck, 180 g Geflügelleber, 70 g Champignons, 2 EL Butter, 3 EL Sahne, 2TL Pastetengewürz (Zimt, Kreuzkümmel, Muskat, Edelsüßpaprika, Piment), Salz, 170 g fertige Entenleberpastete, 250 g durchwachsenen Speck, 130 ml Cognac.

Für das Gelee: 400 ml Hühnerfond, 4 Blatt weiße Gelatine, Salz, 3 EL Portwein.

Die geputzten und klein geschnittenen Pilze mit den fein gewürfelten Schalotten in der Butter andünsten. Die Sahne dazu geben und das ganze ca. 5 Minuten köcheln lassen und danach abkühlen.

Das Entenfleisch und den fetten Speck in Stücke schneiden und aus der Geflügelleber die Sehnen entfernen. Fleisch, Speck und Leber im Thermomix sehr fein zerkleinern, damit eine glatte Farce entsteht. Dann nach und nach 100ml Cognac unterrühren, dann die Pilze und das Pastetengewürz und einen EL Salz dazu geben. Mit etwas Cognac noch abschmecken. Die in Würfelchen geschnittene Entenleberpastete unter die Farce heben. Die Terrinenform mit dem dünn geschnittenen, durchwachsenen Speck auslegen. Die Farce hineingeben.

Den Backofen auf 110°C aufheizen (Ober/Unterhitze). Die Terrinenform verschließen und in einen größeren Bräter stellen. Kochendes Wasser angießen bis die Form etwa zur Hälfte im Wasser steht. Die Terrine muss 3 Stunden garen. Die Flüssigkeit aus der Terrinenform abgießen und kalt stellen. Die Terrine auskühlen lassen.

Die kalte Terrinenflüssigkeit entfetten und mit dem Geflügelfond auf etwa 300 ml einkochen. Die Gelatine inzwischen einweichen und dann ausgedrückt in den Fond geben und auflösen. Nicht mehr kochen. Das ganze mit Salz und Portwein abschmecken, abkühlen und über die Terrine gießen. Über Nacht fest werden lassen, damit ich die Pastete in Scheiben schneiden kann.

Die Entenleberpâtéscheiben mit Preiselbeeren und einer Scheibe Brioche anrichten.



Michael Bayer

## **Feldsalat mit Geli's Kräutervinaigrette und Speckcroutons**

Für 4 Personen

200 g Feldsalat, 2 Schalotten, frische Kräuter, 3 EL Kräuteressig, 5-6 EL Walnussöl, einige Spritzer flüssigen Süßstoff, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft, 100 g fein gewürfelte, gerauchte Speck, 4 Scheiben Toastbrot, 1 EL Butter

Den Feldsalat sauber putzen und trocken schleudern.

Die Schalotten fein hacken, die frischen Kräuter ebenfalls fein hacken. Mit dem Kräuteressig, dem Walnussöl, dem Süßstoff und dem Zitronensaft kräftig verrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig abschmecken. ½ Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Toastbrotsscheiben von der Rinde befreien, in kleine Würfel schneiden und mit der Butter und den gerauchten Speckwürfelchen kross anbraten.

Den Feldsalat mit der Vinaigrette vermischen, auf einem tiefen Teller anrichten und mit den kross gebratenen Speckcroutons bestreuen.



## Cremesüppchen von der Petersilienwurzel

4 Personen:

5-6 Petersilienwurzeln, 1 EL Butter, 2-3 Schalotten, 400 ml Gemüsefond, 200 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Die Schalotten fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Die fein gewürfelten Petersilienwurzeln kurz mitdünsten.

Den Gemüsefond angießen und die gewürfelten Petersilienwurzeln darin ca. 20 Minuten weich kochen.

Die Masse im Mixer fein pürieren und dann 100 ml Sahne mit untermischen. Im Topf wieder erhitzen und die restliche Sahne dazu geben und mit aufkochen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.

Fertig.

Anrichten im tiefen Teller, in einer großen Tasse usw.....

Mit krauser Petersilie garnieren.



Michael Bayer Weihnachtsmenü 2013

## **Knusprige Ente mit einer Beerensoße an Herzoginkartoffeln und karamellisierten Karotten (1)**

Für 8 Personen:

2 Barbarie-Enten (je ca. 1,5kg), 2 Bund Thymian, 6 Knoblauchzehen, 4 Lorbeerblätter, 1 Apfel, Küchengarn zum Binden, Salz, Pfeffer, 1 Stange Lauch, 2 Karotten, 150 g brauner Zucker, 3 EL weißen Balsamicoessig, 400 ml Entenfond.

Die Enten gründlich säubern und mit kaltem Wasser waschen. Mit Küchentüchern trocknen. Innen und außen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer gut einreiben. 1 Bund Thymian, 3 Knoblauchzehen und 2 Lorbeerblätter mit dem halben Apfel (in Stücke) zusammen in je 1 Ente geben. Mit Küchengarn die Enten schließen und gut binden, so dass keine Teile abstehen. Die Enten in einem großen Bräter in den vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze 175°C) geben. 2 Stundendarin braten. Ab und zu in die Keulenhaut mit einer Gabel einstechen, damit das Fett austreten kann.

Den Lauch und die Karotten in grobe Stücke schneiden und mit etwas Thymian mischen. Nach etwa einer Stunde Bratzeit um die Enten verteilen. Nach weiteren 15 Minuten 200-400 ml Wasser angießen.

In der Zwischenzeit 150 g braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Den Essig und 400 ml Entenfond zugießen und unter Rühren den Karamell auflösen. Das Ganze in ca. 20 Minuten auf etwa 100 ml Flüssigkeit einkochen.

Die Enten nach ca. 2 Stunden damit einpinseln und bei gleicher Temperatur nochmals 1 Stunde braten. Das Einpinseln mehrmals wiederholen, bis der Karamell aufgebraucht ist. Dadurch werden die Enten schön knusprig. Nach 2,5 Stunden den Bratenfond abgießen, erkalten lassen und entfetten. Dann in der Beerensoße weiter verwenden.

Nach 3 Stunden sind die Enten fertig. Warm stellen. Zum Servieren dann tranchieren.



Michael Bayer Weihnachtsmenü 2013

## **Knusprige Ente mit einer Beerensoße an Herzoginkartoffeln und karamellisierten Karotten (2)**

Beerensoße für 8 Personen:

300 g gemischte Beeren (Tiefkühlware), 3 EL weißen Balsamico-Essig, 50g Butter, 2 Stängel Thymian, 600ml Entenfond, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, Zimt, Noilly Prat, Zuckerrübensirup, dunkle Sojasauce.

300 ml Entenfond und 200 g TK Beerenmischung aufkochen zusammen mit dem weißem Balsamico-Essig. 5 Minuten köcheln lassen und dann durch ein feines Sieb streichen. Wieder in den Topf geben. Die Butter in Stücke schneiden und in die TK Truhe geben. Müssen kalt sein zum Einrühren in die Soße.

Den Entenbratenfond entfetten und dazu geben. Die restliche TK Beerenmischung und die Thymianstängel dazu geben. Wieder aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Wieder durch ein feines Sieb streichen und in den Topf zurückgeben. Die eiskalten Butterstücke mit dem Schneebesen schnell unterrühren. Mit etwas Zimt abschmecken und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Soße je nach Geschmack mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, 1 Schuss NoillyPrat, 1 EL Zuckerrübensirup und 2TL Sojasoße (dunkel) abschmecken. Die Soße noch etwas einkochen lassen. Fertig. Wer möchte kann sie noch etwas andicken.

Die Möhren putzen, halbieren und in Butter mit Zucker karamellisieren, etwas Wasser angießen und ca. 10 Minuten garen. Sollten bissfest sein.

Auf einem vorgewärmten, flachen Teller ein Ententeil anrichten zusammen mit den Herzoginkartoffeln und den karamellisierten Karotten. Die Beerensoße angießen.

Guten Appetit.





## **Geeistes Printensabayon auf gepuderten Orangenscheiben**

Für 4 Personen:

2 Eigelb und 1 Ei, 50 g Zucker, 1 ¼ TL abgeriebene, unbehandelte Orangenschale, Zimtpulver (Prise), ¼ Vanilleschote, 200 g Sahne, 1 EL Orangenlikör, 30 g Zartbitterschokolade (Lind o. glw.), 1 TL Rum, 40 g Aachener Printen (zerkleinert), 3 Orangen. ¼ Granatapfel, 1-2 EL gehackte Pistazien, zum Garnieren Schokoladenspäne und Minzeblätter, Puderzucker zum streuen.

Das Eigelb und das Ei mit ca. 20g Zucker, der Orangenschale, Zimtpulver, Mark der Vanilleschote im Wasserbad anschlagen, restlichen Zucker mit Wasser aufkochen und zur Masse hinzugeben und zur Rose aufschlagen. 200 g geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

2/3 der Masse zerleinerte Printen hinzugeben und mit Orangenlikör parfümieren.

Das restliche 1/3 der Masse mit geschmolzener Zartbitterschokolade und Rum vorsichtig mischen und in Förmchen (Kaffeetassen) füllen.

Die Masse mit den Printen in Spritzbeutel füllen und in die Mitte der Tassen (Tülle auf Tassenboden) spritzen.

Die Förmchen in der Gefriertruhe mindestens 4 Stunden festwerden lassen.

Auf flache Teller dünne Orangenscheiben legen, mit Puderzucker pudern.

Das Printensabayon drauf setzen und mit Granatapfelkernen und den Pinienkernen garnieren.

Als Randgarnitur die Schokoladenspäne dezent verwenden und auf das Sabayon die Minze legen.

Fertig. Sofort servieren.