



Liebe Kundin, lieber Kunde.

Herzlich willkommen zu meinem Weihnachtsmenü 2016

Dieses Jahr ist es ein schwäbisches Weihnachtsmenü.

Die Zutaten kommen aus der Region. Das Saiblingsfilet zum Beispiel aus Honau vom Forellenhof Rössle. Der Wildschweintrücker von der Firma Liebe, die immer auf dem Reutlinger Wochenmarkt vertreten ist. Diese beiden Firmen stehen für Qualität. So wie ich mit meiner Firma BAYER Optik für Qualität Sorge, wenn es um Sehen Erleben geht.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.

Eine schöne Adventszeit, ein ruhiges Weihnachtsfest im Kreise der Familie und ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2017.

Michael Bayer





Michael Bayer Mein Weihnachtsmenü 2016

Menü

Gemüsewürfel
mit Balsamico-Honig
und Kokos-Curry-Süppchen

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet auf
geräuchertem Alblinsenfond

Waldbeerensorbet

Wildschweintrüben mit Calvadosäpfeln
an Wintergemüse und feinen Salzkartöffelchen

Kastanieneis mit Beeren-Tarteletts



Michael Bayer

Gemüsewürfel mit Balsamico-Honig

Zutaten für etwa 8 Würfel

Zutaten für die Gemüsewürfel

Je 30g Fenchel, Karotte, gelbe Peperoni, Zucchini und Fenchel ganz fein gewürfelt.

2 TL Gemüsebouillonpulver, 3 Blatt Gelatine und 4 Stängel Kerbel.

Für das Topping auf dem Löffel

1 EL Balsamico-Essig, 2 EL Akazienhonig und eine Handvoll Kerbelspitzen

Zum Festwerden benötigen Sie eine Form von etwa 12x15 cm, die Sie bitte mit Klarsichtfolie auslegen. Zum Anrichten eignen sich 8 Amuse-bouche Löffel.

In einem Topf 250ml Wasser mit der Gemüsebrühe aufkochen und bei mittlerer Hitze die Gemüsewürfel 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückten Gelatineblätter, die Sie 10 Minuten im kaltem Wasser eingeweicht hatten, dazu geben und auflösen lassen. In die abgekühlte Mischung den fein gehackten Kerbel vorsichtig unterheben. In die Form gießen und mindestens 2 Stunden kühl stellen, bis die Masse erstarrt ist. Dann lassen sich wunderbar kleine Würfel schneiden.

Für das Topping den Akazienhonig und den Balsamico-Essig verrühren. Die Würfel auf den Löffel anrichten und den Balsamico-Honig darüber träufeln. Anschließend mit Kerbelspitzen dekorieren.



Michael Bayer

Kokos-Curry-Süppchen

Zutaten für etwa 8 Portionen

Zutaten für das Süppchen

100ml Gemüsebrühe, 250ml Kokosmilch, ½ Zwiebel, 2cm frische Ingwerwurzel, 1 Knoblauchzehe, 100g grüne Erbsen (auch TK-Erbsen aufgetaut), 2 TL Currypulver, ½ TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL Limettensaft, 1 TL Maisstärke, 1 TL Zucker.

Zum Servieren

8 Gläschen (ca. 75ml) und getrocknete Blütenblätter.

Die Kokosmilch und die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen.

Die Zwiebeln, Ingwerwurzel und Knoblauch fein hacken und mit den Erbsen zusammen in den Topf geben. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren. Den Limettensaft, die Maisstärke und den Zucker verrühren und zur Suppe geben und nochmals etwa 6 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe in die Gläser füllen und mit den Blütenblättern und Currypulver dekorieren.

Die Gemüsewürfel und die Suppe auf einem kleinen Teller anrichten.

Fertig ist der erste Gang. Guten Appetit wünsche ich.



Michael Bayer

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet auf geräuchertem Alblinsenfond

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten für den Alblinsenfond

150g Alblinsen, Salz, 100g geräuchertes Forellenfilet, je 70g Karotte, Knollensellerie, Kartoffel und Zwiebeln, 800ml Gemüsebrühe, je 2 Scheiben Knoblauch und Ingwer, einen kleinen Splitter Zimtrinde, mildes Chillipulver, 1 kleiner Streifen Orangenschale, 2 Frühlingszwiebeln und 1 TL frisch geschnittenen Liebstöckel.

Zutaten für die Sauce

200ml Kalbsfond, 1 halbierte Knoblauchzehe, 1 Scheibe Ingwer, 1 Streifen unbehandelte Limettenschale, Salz, Pfeffer, 50g kalte Butter und 50g braune Butter.

Zutaten für den Fisch

4 Honauer Saiblingsfilets mit Haut, Öl zum Braten und mildes Chillisalz

Für den Fond die Alblinsen 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen, abgießen und in Salzwasser etwa 30 Minuten garen. Im Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Forellenfilet häuten und den Tran von der Haut entfernen und die Haut auf die Seite legen. Das Filet in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel und Kartoffel) in kleine Würfel schneiden und in der Brühe unter dem Siedepunkt 6 Minuten ziehen lassen. Die Räucherforellenhaut und 1 Prise Majoran dazu geben und weitere 5 Minuten garen. Am Ende Knoblauch, Ingwer, Zimt und Orangenschale hinzufügen und den Fond mit Salz und 1 Prise Chilipulver würzen. Die Gewürze und die Forellenhaut entfernen und die Linsen mit dem Fischfleisch in den Fond geben. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Liebstöckel dazugeben.



Michael Bayer



Für die Sauce den Kalbsfond auf zwei Drittel einköcheln lassen. Den Knoblauch, Ingwer und Limettenschale dazugeben und nach einigen Minuten des Ziehens wieder entfernen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Dann die kalte Butter und anschließend die braune Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Dabei sollte die Sauce nicht mehr kochen.

Die Saiblingsfilets bei mittlerer Hitze zuerst auf der Hautseite goldbraun braten. Anschließend wenden und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Filets mit der Resthitze durchziehen lassen. Auf dem Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Chilisalzwürzen.

Zum Anrichten etwas Linsengemüse mit Fond in einen vorgewärmten tiefen Teller anrichten und die Honauer Saiblingsfilets darauf verteilen. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und den Schaum über die Linsen träufeln. Mit Limettenspalten garnieren und sofort servieren

Fertig ist der zweite Gang. Guten Appetit wünsche ich.





Michael Bayer

Waldbeersorbet

Zutaten für etwa 8 Personen

Zutaten für das Sorbet

600g Waldbeerenmischung, 200ml Wasser und 160g Zucker

170ml Preiselbeersaft und 2 Eiweiß

Die Waldbeerenmischung in einen schweren Topf geben und mit 2 EL Wasser bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen, bis die Beeren weich sind. Anschließend die Beeren durch ein Haarsieb in eine Schüssel passieren.

Den Zucker und das restliche Wasser unter Rühren in einem Topf sanft erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zum Kochen bringen und unter Rühren 10 Minuten zu einem Sirup einkochen. Der Sirup darf nicht braun werden. Darauf bitte achten.

Den Sirup mindestens 1 Stunde erkalten lassen und dann das Beerenmark und den Preiselbeersaft in den erkalteten Sirup einrühren.

Den Fruchtsirup in eine Eismaschine füllen und entsprechend der Anleitung des Herstellers folgen. Wenn das Sorbet fast fest ist, den Eischnee unterziehen und weiter gefrieren.

Das Sorbet in einem gekühlten Sektkelch mit Beeren servieren.



Michael Bayer

Wildschweintrüben mit Calvadosäpfeln an Wintergemüse mit feinen Salzkartoffeln

Zutaten für etwa 4 Portionen

Ca. 600 g Wildschweintrüben, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 TL Thymianblätter, 1 TL Rosmarinnadeln, 4 Salbeiblätter, 4 Wacholderbeeren, 1 Msp Zimtpulver, 1 Msp Nelkenpulver, abgeriebene Schale von ½ Orange, 4 EL Keimöl, 50g Butter, 1 Bund Suppengrün, 6 cl Calvados, 4-6 dünne Scheiben fetter Speck, 4 aromatische Äpfel, 1 EL Zucker, ¼ l Wildfond, 2 EL Preiselbeersirup, 1/8 l Sahne.

800g Wintergemüse (Grünkohl, Rosenkohl), Kartoffeln.

Die Zubereitung: Wildschweintrüben enthäuten, mit Salz und Pfeffer einreiben, Kräuter und Gewürze zerstoßen, Orangenschale und Öl darunterühren und den Rücken damit bestreichen. Zugedeckt mindestens eine Stunde marinieren. Den Backofen auf 180° vorheizen. Öl und Butter in einem Bräter erhitzen und den Wildschweintrüben darin anbraten.

Das Suppengrün klein schneiden, kurz mitrösten und mit Calvados ablöschen. Rücken mit Speckscheiben belegen und im Ofen 30 Minuten braten.

Zubereitung der Calvadosäpfel: Butter und Zucker karamellisieren, Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit Calvados ablöschen und dann in der karamellisierten Butter 2-3 Minuten schmoren.

Den Rücken herausnehmen und in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Den Bratenfond aufgießen, Preiselbeersirup und Wildfond zufügen und sämig einkochen. Durch ein Sieb passieren. Soße eventuell mit etwas Sahne verziern.

Das Wintergemüse putzen, in Stücke schneiden, den Rosenkohl als Röschen belassen, blanchieren und in Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bissfest servieren.
Salzkartoffeln kochen.

Das ganze auf einem heißen, flachen Teller anrichten und servieren.



Michael Bayer

Kastanieneis mit Beeren-Tartelettes

Zutaten für etwa 8 Personen

Zutaten für das Kastanieneis

8 Eigelb, 250g Zucker, 80g Glukosesirup, 700ml Milch, 350ml Rahm, 3 Blatt Gelatine,
1 Vanilleschote, 1 Prise Mehl, 300g Kastanienpüree, 50ml Kirschwasser,
8 Stück confierte Kastanien.

Zubereitung Kastanieneis

Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Vanilleschote auskratzen. Die Milch, Rahm, Glukose, Vanillemark inkl. Schote und die Hälfte des Zuckers in einen Topf geben und aufkochen.

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem restlichen Zucker und einer Prise Mehl schaumig rühren.

Die heiße Milch/Rahm-Mischung in die Eigelbmasse einrühren und das Ganze bis ****zur Rose**** (ca.87Grad) unter ständigem Rühren aufschlagen/erhitzen. Darf nicht mehr kochen. Dann die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und diese dann abkühlen.

Das Kastanienpüree mit dem Kirschwasser gut verrühren und zur abgekühlten Masse geben. Mit dem Pürierstab gut verrühren und in die Eismaschine geben.

Die glacierten Marroni klein würfeln und als Dekoration benutzen.

Zusammen mit den Beerentartelettes auf einem Teller anrichten und servieren.



Michael Bayer

Kastanieneis mit Beeren-Tartelettes

Zutaten für etwa 8 Stück

Zutaten für die Beeren-Tartelettes

Für den Teig. 100g Mehl, 25g gemahlene Walnuskerne, 25g Zucker, 1 Prise Salz, 50g Butter, 50g Quark (Halbfettstufe 20%)

Für die Beeren. 150g gemischte Beeren, 2 EL Akazienhonig, etwas Akazienhonig zum Beträufeln, 10g Butter

Für die Vanille-Sahne. 50ml Sahne, 1TL Puderzucker, 1 Msp. Vanillemark

Für die Zubereitung benötigt man ein Muffinblech mit 8 Vertiefungen von etwa 8cm

Durchmesser, 8 Stücke Backpapier von je 5cm Durchmesser, Mehl für die Arbeitsfläche und zur Dekoration frische Minzblättchen.

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Walnuskerne, Zucker und Salz mischen. Die Butter in Flöckchen zugeben und alles krümelig reiben. Den Quark hinzufügen und zu einem weichen Teig bearbeiten. 20 Minuten kühl stellen.

Für die Beeren den Backofen auf 200° C (Umluft 180°C) vorheizen. Das Backpapier in die Vertiefungen des Muffin-Blechs legen. Die Beeren darauf verteilen. Den Honig darüber träufeln, die Butter in Flöckchen daraufsetzen. Dann im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Jetzt den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Teigkreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. Auf die Beeren legen und etwas andrücken und leicht zwischen die Beeren und Formrand schieben. Das Blech wieder in den Ofen schieben und die Tartelettes ca. 10 Minuten fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten Abkühlen lassen. Die Tartelettes auf ein Brett stürzen.

Für die Vanille-Sahne die Sahne mit Puderzucker und Vanillemark steif schlagen.

Die Tartelettes auf Tellern mit dem Eis anrichten, die Sahne als Häubchen auf die Tartelettes drauf geben und mit Minzblättchen dekorieren und mit Akazienhonig beträufeln.