

BAYER
OPTIK

Mein Weihnachtsmenue 2020

Ackersalat / Brombeer-Dressing
Feigen

Waldpilzsuppe / Weißwein
Croutons

Orangen-Sorbet

Schmorbraten vom Wildschwein mit Quitten
Couscous / Reis

Ziegenfrischkäse-Soufflé
Birnen / Krokant

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 2020

Es war einmal. Wir schreiben das Jahr 2012. Unsere Weihnachtsdekoration steht wieder an. Wie immer sind wir uns uneins. Und so entstand die Idee mit dem Weihnachtsmenü. Sie an meinem Hobby, dem Kochen, teilhaben zu lassen.

Deshalb lade ich Sie auch dieses Jahr wieder ein. Kochen Sie für Ihre Familie an Weihnachten mein Weihnachtsmenü.

Schreiben Sie mir bitte, wie es war, auch wenn es nicht mein Menü gegeben hat. Über Ihre Rückmeldung freue ich mich sehr. Unter allen Einsendungen verlose ich drei Gutscheine, jeweils im Wert von 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 2021.





Michael Bayer

Frischer Ackersalat mit Brombeer-Dressing und Feigen

Zutaten (für 4 Personen)

250g Ackersalat, 150g Brombeeren, 6 EL Balsamico-Essig, 2 TL Olivenöl, 1 TL Senf, 1 TL Honig, 120g Joghurt, Salz, Pfeffer, 4 frische Feigen.

Zubereitung

Den Ackersalat putzen und in eiskaltem Wasser waschen.

Für das Brombeer-Dressing alle Zutaten in einem Mixer geben oder mit dem Pürierstab pürieren. Das Dressing anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die frischen Feigen vierteln.

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



Michael Bayer

Waldpilzsuppe mit Weißwein und Croutons

Zutaten (für 4 Personen)

500 g gemischte Waldpilze, 1 große rohe Kartoffel, 1 Zwiebel, 1 1/2 EL Olivenöl, 200 ml trockenen Weißwein, 400 ml Gemüsebrühe, TL getrockneter Thymian, Salz und Pfeffer, 1 TL Speisestärke, 100 ml Sahne, 1 TL Butter, Petersilie zum Bestreuen.

Zubereitung

Die Pilze putzen, waschen und trocken tupfen. Die Pilze in Stücke oder in Scheiben schneiden, 150 g Pilzscheiben beiseite stellen. Die Kartoffelschalen, die Zwiebel schälen und klein würfeln.

1 El Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig schmoren, die Kartoffel hinzufügen und unter Rühren 1 bis 2 Minuten anschmoren. Die Pilze zugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Den Wein angießen und etwas einkochen lassen.

Die Brühe sowie den Thymian zugeben und alles aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Suppe bei geringer Temperatur etwa 25 Minuten garen und dann pürieren.

Währenddessen die Pilzscheiben in Butter anrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit den gerösteten Pilzscheiben und den Croutons servieren.



Michael Bayer

Orangensorbet

Zutaten (für 4 Personen)

140g feinen Zucker, 15g Wasser, eine Bio-Orange, ½ Liter frisch ausgepressten Orangensaft, den Saft einer halben Zitrone, 2 cl Campari.

Zubereitung

Das Wasser, den feinen Zucker und die abgeriebene Orangenschale in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach den frisch gepressten Orangensaft und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Abkühlen lassen, und dann durch ein feines Sieb geben, damit Fruchtfleisch und Orangenschalen herausgesiebt werden. Wer will kann jetzt noch 2 cl Campari hinzufügen.

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

Das Sorbet im Glas, und mit Minze garniert, servieren.



Michael Bayer

Schmorbraten vom Wildschwein mit Quitten Couscous und Reis

Zutaten (für 4-6 Personen)

1kg Wildschweinschulter, 2 Quitten, 2 EL Olivenöl, 50 g Butter, 2-3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 Bio-Zitrone, 8 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 2 Zweige Thymian, 5 EL Ras el-Hanut, 1 Prise Safranfäden, 1 EL Tomatenmark, 400ml Wasser, 1 TL Honig, ½ Bund Petersilie, ½ Bund Minze, Salz und Pfeffer. Couscous und Reis.

Zubereitung

Heizen Sie Ihren Ofen auf 140°C (Ober/Unterhitze) vor. Die Wildschweinschulter in 4 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem großen, gusseisernen Topf erhitzen. Die gesalzenen Wildschweinwürfel in mehreren Durchgängen scharf anbraten. Nicht zu viel auf einmal, sonst ist zu viel Flüssigkeit im Topf. Die Stücke herausheben und warm stellen. Die Butter in den Topf geben und gehackten Zwiebeln darin etwa 10 Minuten leicht braten/ziehen lassen, damit sie schön Farbe annehmen. Den Knoblauch dazu geben. Die geriebene Schale einer Zitrone, den gehackten Wacholder, Lorbeerblatt, Thymianblätter und 5 EL Ras el-Hanut und Safranfäden ca. 1 Minute rösten. Dann Tomatenmark, Honig, Wasser und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Das Fleisch und die in kleine Viertel geschnittenen Quitten zugeben. Aufkochen lassen und dann 2 Stunden in den Ofen geben. Danach den Deckel abnehmen, den Herd auf 160°C hochschalten und nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Fleisch und Quitten herausheben und warm stellen. Den Bratensaft bei starker Hitze einkochen lassen und nach Geschmack würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch und die Quitten wieder in den Topf geben und das Ganze mit Petersilie und Minze garnieren.

Den Couscous nach Angabe garen. Ebenfalls den Reis.

Auf dem vorgewärmten Teller je einen Teller (mit Ring aufsetzen) Couscous und Reis nebeneinander anrichten. Den Wildschwein-Schmorbraten daneben geben und mit Petersilie und Minze garnieren.



Michael Bayer

Ziegenfrischkäse-Soufflé mit Birnen und Krokant

Zutaten (für 4 Personen)

Kompott: 200ml Grauburgunder, 2 EL brauner Zucker, ½ Zimtstange, 1 Sternanis, 1 Nelke, 3 Birnen (z. B. Williams), Saft einer halben Limette, 2 TL Speisestärke.

Krokant: 30 g Walnusskerne, 1 EL Zucker, 1 Msp. Paprikapulver scharf.

Soufflé: 3 Eier (M), 50 g Zucker, Abrieb einer ¼ Biozitrone, 1 TL Vanillepuddingpulver, 100 g Ziegenfrischkäse 45%, Salz. 4 Soufflé Förmchen.

Zubereitung

Kompott: Weißwein, Zimtstange, Sternanis, Nelke und 100ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und zur Seite stellen. Die Birnen schälen und in kleine Spalten schneiden. Diese dann mit dem Limettensaft beträufeln. Die Birnen in den Sud geben, aufkochen und je nach Reifegrad 1-5 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Fruchtstücke mit Schaumlöffel herausheben und auf einer Platte auskühlen lassen. Den Kochsud um ein Drittel einkochen und mit der in kaltem Wasser angerührten Stärke etwas abbinden und abkühlen lassen. Die Birnen zufügen und kaltstellen.

Für den Krokant die Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Paprikapulver darüber streuen und auf einem Backpapier glattstreichen und auskühlen lassen.

Soufflé: Den Backofen mit Ober/Unterhitze auf 180°C vorheizen und Wasserbad anheizen. Die Eier trennen, Eiweiß kaltstellen und Eigelbe in einer Schüssel mit Zucker und Zitronenabrieb schaumig rühren. Puddingpulver unterrühren, den Frischkäse einarbeiten und die Masse kaltstellen. Die Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Eiweiß mit Salz steifschlagen, unter die Käsemasse heben und dann auf die 4 Förmchen verteilen. Diese ins Wasserbad geben (zwei Drittel bedeckt) und im Ofen 15-18 Minuten hellbraun backen.

Das Birnenkompott auf einen Teller geben, etwas Krokant darüberstreuen und die Soufflés darauf stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzblätter garnieren.