

**BAYER**  
OPTIK

## Mein Weihnachtsmenue 2021

Wildkräutersalat mit Joghurtsocken  
und Himbeerdressing

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Pilzravioli

\*\*\*

Orangen-Sorbet

\*\*\*

Knursprige Entenkeule mit Kartoffelklöße  
und Zimtrotkraut

\*\*\*

Schoko-Maroni Mousse

\*\*\*

Rezept unter [www.bayeroptik.de/Augenschmaus](http://www.bayeroptik.de/Augenschmaus)



**Ihr Michael Bayer**

Bayer Optik GmbH

Reutlingen Kanzleistr. 3

Tel. 07121-340024

**SEHEN ERLEBEN**



Liebe Kundin, lieber Kunde,

## Herzlich willkommen zu meinem Weihnachtsmenü 2021

Genießen Sie den Augenblick. Und ein gutes Essen. Dieses Jahr gibt es knusprige Ente. Wie immer empfehle ich Ihnen, kaufen Sie die Zutaten auf dem Reutlinger Wochenmarkt, am Stand Ihres Vertrauens, **frisch** ein.

Regionale Produkte, frisch und von bester Qualität. Denn nur dann ist das Ergebnis, wie es sein soll. Beste Qualität, genau wie bei meiner **Firma BAYER Optik**, wenn es um **Sehen Erleben** geht.

Nutzen Sie die Feiertage und den Jahreswechsel dafür, einmal Zeit für sich selbst zu nehmen. Suchen Sie die Ruhe und genießen Sie die schönen Momente vom vergangenen Jahr bei einem guten Gläschen Wein und halten Sie einfach mal inne. Augen schließen und entspannen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen gutes Gelingen, ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunde und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2022.



---

## Wildkräutersalat mit Joghurt-Nocken und Himbeersoße

---

Für 4 Personen

**Nocken:** 200g Joghurt, 150g Crème fraîche, 3 Blatt weiße Gelatine, etwas Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker

**Himbeersoße:** 300g Himbeeren (frisch oder tiefgefroren) , 1 TL Rosmarinnadeln, 1 TL Zucker

**Karamellnüsse:** einige Walnusskerne, 2 EL Zucker

**Salat:** 150g Wildkräutersalat (Salat Mix), 4 EL Walnussöl, 1-2 EL Himbeeressig

**Für die Nocken** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Joghurt mit der Crème fraîche verrühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Gelatine tropfnass bei mittlerer Hitze auflösen. Etwas von der Joghurtmasse in die Gelatine rühren. Dann mit der restlichen Joghurtmasse verrühren. In eine flache Schale füllen und kalt stellen.

**Für die Himbeersoße** die Beeren waschen, putzen und zerdrücken. Rosmarin grob hacken und unter die Himbeeren mischen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen, danach die Soße durch ein feines Sieb streichen. Mit Zucker und einer Prise Salz abschmecken.

**Für die Karamellnüsse** Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Walnusskerne leicht zerbrechen und kurz unterrühren. Herausnehmen und auf Pergamentpapier auskühlen lassen.

**Für das Salatdressing** Öl mit Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verschlagen. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Von der Joghurtmasse Nocken abstechen und auf den Salat geben. Die Himbeersoße über die Nocken verteilen. Die Nüsse darüber streuen und servieren.



---

## Klare Ochsenschwanzsuppe mit Pilzravioli

---

Für 4 Personen

**Ochsenschwanzsuppe:** 500g Ochsenschwanz, 100g Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Stangensellerie), 200g Zwiebel (in kleine Würfel geschnitten), 2 EL Tomatenmark, ¼ l Rotwein, 3 EL Cognac, 4 l kaltes Wasser, 4 EL Sonnenblumenöl zum Braten

**Zum Klären:** 400g mageres Rindfleisch, 150g Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Stangensellerie), 3 Eiweiß, 5 Pfefferkörner (zerdrückt), 2 Pimentkörner (zerdrückt), 1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe halbiert, je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Majoran, Salz

Den Ochsenschwanz an den Gelenken trennen und im Sonnenblumenöl in einer Pfanne im Ofen bei 190 Grad anbraten. Hitze reduzieren und das Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Das kleingeschnittene Wurzelgemüse und die Zwiebel zugeben, mitrösten und zuerst mit dem Cognac und dann mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen. Mit kaltem Wasser auffüllen und im Backofen 3-4 Stunden garen lassen.

Dann die Suppe abseihen, entfetten und kaltstellen.

Durch Klärung wird die Suppe klarer und kräftiger im Geschmack.

Dazu schneiden wir das Rindfleisch in sehr kleine Würfel. Das Wurzelgemüse ebenfalls. Das Fleisch mit dem Gemüse, dem Eiweiß, den Pfeffer- und Pimentkörnern, dem Lorbeerblatt, der Knoblauchzehe, dem Rosmarin, Thymian und Majoran vermengen und für gute 2 Stunden kaltstellen.

Dann mit der kalten und entfetteten Ochsenbrühe aufgießen und unter Rühren zum Kochen bringen.

Die Hitze reduzieren und am Siedepunkt ohne rühren ziehen lassen, nicht mehr kochen. Die Suppe anschließend vom Herd nehmen und 10 Minuten stehen lassen. Anschließend Schöpfer für Schöpfer durch ein Passiertuch seihen und mit Salz abschmecken.

**Pilzravioli:** 150g Nudelteig herstellen, 300g Pilze (Champignons), 30g Lauch, 30g Butter, 50ml Sahne, 30g geriebenen Parmesan, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, je 1 TL fein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Pilze, Lauch und Knoblauch klein schneiden und in etwas Butter dünsten. Mit der Sahne auffüllen und einkochen lassen. Mit Parmesan, Schnittlauch und Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen. Dann die Ravioli anfertigen und in Salzwasser kochen.

Ochsenschwanzsuppe erhitzen und mit den Ravioli als Einlage servieren. Als Garnitur dient Petersilie.



---

## Orangensorbet

---

Für 4 Personen

140g Zucker, abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Orange, ½ l frischgepresster Orangensaft, Saft von einer ½ Zitrone, 2 cl Campari (optional), Minzblätter zum Verzieren.

Den Zucker mit 6 EL Wasser und Orangenschale kurz aufkochen und abkühlen lassen. Orangensaft und Zitronensaft und den Campari (optional) in die Zuckerlösung geben. Das Ganze gut durchrühren.

Wenn Eismaschine vorhanden die Flüssigkeit einfüllen und so lange herunter kühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

In einer kalten Sektschale anrichten und mit Minzblatt verzieren.

---

## Knusprige Entenkeule mit Kartoffelklößen und Zimtrotkraut

---

Für 4 Personen

**Entenkeulen:** 4 Entenkeulen, 500ml Geflügel Fond, 1 Bio Orange, 1 Stück Zimt, 2 Nelken, 2 cl Laphroaig Single Malt Whisky.

In den Geflügelfond 2 cl Whisky geben, leicht salzen und zum Kochen bringen. Orangensaft von einer Orange in den Fond pressen, Orangenschalen und Gewürze ebenfalls einlegen.

Die Entenkeulen im kochenden Fond ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann Herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Fond abseihen und auf da. 1/3 der Menge einkochen lassen. Mit einer Mehlschwitze oder einer feinen Speisestärke binden.

Den Backofen auf 150° C vorheizen. Die Entenkeulen, auf einem Gitter liegend, hineingeben. Zuerst mit der Hautseite nach unten 30 Minuten garen und dann weitere 30 Minuten mit der Hautseite nach oben. Wenn die Haut nicht knusprig genug ist, weitere 10-15 Minuten bei 190° C bräunen und/oder den Grill einschalten.

Die Entenkeulen bei 90° C noch 10 Minuten warmstellen und ruhen lassen.

Auf einem vorgewärmten Teller mit kleinen Knödeln und dem Zimtrotkraut anrichten.

---

## Knusprige Entenkeule mit Kartoffelklößen und Zimtrotkraut

---

Für 4 Personen

**Rotkraut:** 1 kleiner Rotkohl, 30g durchwachsener Speck, 2 EL Öl, 2 EL Rotweinessig, 2EL Puderzucker, 200ml Apfelsaft, frisch gemahlener Pfeffer, Salz, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, Zimt.

Den Rotkohl vorbereiten. Den Strunk und die dicken Rippen herausschneiden und die Blätter in sehr dünne Streifen schneiden. Den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Speckwürfel anbraten. Dann die Rotkohlstreifen dazugeben und 3-4 Minuten unter ständigem Rühren mitschmoren. Jetzt den Essig und den Zucker dazugeben. Den Apfelsaft angießen. Lorbeerblätter und Nelken, Salz und Pfeffer hineingeben, mit reichlich Zimt abschmecken und dann bei geringer Temperatur etwa 50 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren und nach der Flüssigkeit schauen. Mit Pfeffer, Salz und Zimt abschmecken.

Für 4-6Personen

**Kartoffelklöße:** 1kg mehlig kochende Kartoffeln, 120g Mehl, 100g Kartoffelmehl, 1-2 Eier (je nach Größe), Salz.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse auf ein großes Backblech drücken. Im Backofen bei 60° C trocknen lassen. In eine große Schüssel geben, Mehl, Kartoffelmehl und Eier dazu geben, mit Salz abschmecken und die Masse gut vermengen. Aus der Teigmasse kleine Klöße formen.

Diese dann in reichlich, nicht kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.



---

## Schoko-Maroni Mousse

---

Für 3 Personen

Schoko-Maroni Mousse: 100g Maroni, geschält und gegart, 100ml Milch, 25g Kristallzucker, ½ Stück Vanilleschote, 30g Schokolade 70%, 1 EL Rum (optional), 120 ml Sahne.

Zum Anrichten: 50ml Sahne (steif geschlagen) und Kakaopulver.

Maroni, Milch, Zucker und die Vanilleschote unter Rühren langsam aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und für 20 Minuten köcheln lassen, bis die Maroni weich sind.

In der Zwischenzeit die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Maroni Masse mit einem Pürierstab fein pürieren. Die geschmolzene Schokolade und den Rum (optional) dazugeben und nochmals pürieren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Mousse in kleine Schalen füllen und für 1-2 Stunden kaltstellen.

Zum Servieren die restliche Sahne steif schlagen und auf die Schälchen verteilen. Zum Schluss Kakaopulver darüber streuen.