

BAYER
OPTIK

Mein Weihnachtsmenue

Feldsalat mit Joghurt-Brombeer-Nocken

Gebratene Rehkeule
mit Rotkohl-Confit

Handgeschabte Spätzle

Wacholdersoße

Pflaumenpannacotta

Orangenparfait

Crème brulee

Ihr Michael Bayer

Bayer Optik GmbH

Reutlingen

Kanzleistr. 3

Tel. 07121-340024

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Kochen ist für mich Entspannung. Kochen ist für mich Genuss.

Ich achte auf beste Qualität!

Qualität macht glücklich. Beim Kochen, beim Essen und auch bei einer Brille.

Beim Kochen erhalten Sie damit die Ursprünglichkeit der Produkte, bei der Brille den bestmöglichen Sehkomfort.

Ich freue mich, wenn Sie mein Weihnachtsmenue interessiert und Sie Freude daran haben, dieses auch aus zu probieren.

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

Feldsalat mit Joghurt-Brombeer-Nocken

Für 4 Personen

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

Brombeersoße: 300g Brombeeren (frisch oder tiefgefroren) , 1 TL Rosmarinnadeln, 1 TL Zucker

Karamellnüsse: einige Walnusskerne, 2 EL Zucker

Salat: 150g Feldsalat, 4 EL Walnussöl, 1-2 EL Himbeeressig

Für die Nocken die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Joghurt mit der Crème fraiche 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 Brombeersoße die Beeren waschen, putzen und zerdrücken. Rosmarin grob hacken und unter die Brombeeren 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 Brombeersoße über die Nocken verteilen. Die Nüsse darüber streuen und servieren.

Gebratene Rehkeule mit Rotkohl-Confit, handgeschabte Spätzle und Wachholdersoße

Rehkeule und Wacholdersoße

Für 6 Personen

1,5kg Rehkeule, Wildgewürzmischung: 1 EL Pfeffer, 1 EL Korianderkörner, 1 EL Wacholderbeeren, 1 EL Thymian, 3 Lorbeerblätter, 5 Nelken, 1 Messerspitze Zimtpulver, ½ TL Kardamomsamen, 2-3 Knoblauchzehen, 1 EL Salz, Öl, 400g Röstgemüse: Zwiebel, Lauch, Knollensellerie. 200ml Rotwein, ¼ l Wildfond (Glas), 150g Crème fraiche, 1 EL Johannisbeergelee, Salz, frisch gemahlene Pfeffer, 60g kalte Butter, Rübensirup.

Die Rehkeule waschen, trocknen und parieren.

Die Zutaten für die Wildgewürzmischung in einem Mörser zerstoßen. Die Knoblauchzehen abziehen, in die Gewürzmischung pressen, Salz und 3 Esslöffel Öl zugeben. Alles gründlich vermischen und die Rehkeule damit einmassieren.

6 Esslöffel Öl in einem weiten Bräter auf dem Herd erhitzen. Die Keule auf der dicken Fleischseite anbraten, wenden und im vorgeheizten Backofen bei 220°C 1 ¼ Stunden braten.

Die Zutaten für das Röstgemüse schälen, waschen, putzen und grob zerteilen. Nach 40 Minuten Bratzeit das Röstgemüse zu der Keule in den Bräter geben und 200ml Wasser angießen.

Nach insgesamt 1 ¼ Stunden Bratzeit die Keule in Alufolie wickeln und im abgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Tür 15 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Soße zubereiten. Den Bratensatz mit dem Röstgemüse auf dem Herd erhitzen und mit Rotwein und Wildfond löschen. Gut umrühren und den Bratensatz von der Form lösen. Die Sauce 5 Minuten bei starker Hitze kochen und dann durch ein Sieb in eine Kasserolle abseihen.

Crème fraiche und Johannisbeergelee einrühren und die Sauce bei guter Mittelhitze etwas einkochen lassen (reduzieren). Etwas Rübensirup dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Keule aus der Folie wickeln und den Saft, der sich darin gesammelt hat, in die Sauce rühren.

Die kalte Butter in kleinen Stückchen nach und nach mit dem Pürierstab einarbeiten und die Sauce in eine vorgewärmte Sauciere umfüllen.

Die Rehkeule in 1cm dicke Scheiben tranchieren und auf einem heißen Teller mit den Beilagen anrichten. Sofort servieren.

Beilagen zu der Rehkeule

Rotkohl-Confit und handgeschabte Spätzle

Für 4 Personen

Rotkohl-Confit: 1 Rotkohl ca. 800g, 2 EL Gänseschmalz, 50 ml Apfelessig, Meersalz, 2 Äpfel (Elstar), 2 EL brauner Zucker, 100 ml Rotwein, 1 Zwiebel, 1 Nelke, 4-5 EL heller Rübensirup.

Handgeschabte Spätzle: 300g *Spätzle-Mehl*, 4 Eier, ½ TL Salz und etwas Wasser.

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Das Gänseschmalz in einem eisernen Topf erhitzen und den Kohl hinein geben. Kurz umrühren und dann mit dem milden Essig beträufeln. Nochmals umrühren. So behält der Rotkohl seine schöne Farbe. Jetzt das Meersalz dazu geben, auch die geschälten und klein geschnittenen säuerlichen Äpfel und den braunen Zucker. Rotwein angießen, die Zwiebel mit der Nelke spicken und mit in den Topf geben. Den Kohl bei geschlossenem Deckel eine halbe Stunde köcheln lassen. Rübensirup hinein geben und alles nochmal zehn Minuten ziehen lassen.

Für den Spätzleteig die Eier und das Salz in eine Rührschüssel geben. Das Mehl esslöffelweise zugeben und unter ständigem Schlagen mit einem gelochten Kochlöffel einen gleichmäßigen, zähen und glatten Teig herstellen. Nach und nach das Wasser zugeben und den Teig weiter schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig mit einem Tuch abdecken und mindestens eine ½ Stunde ruhen lassen. Nochmals aufschlagen. (Teig kann auch in einer Rührschüssel angefertigt werden) In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. 2 EL Salz hinzugeben. Das Spätzlebrett mit kaltem Wasser benetzen, etwa 3 EL Spätzleteig auf das Brett streichen (nach unten hin flacher) und dann mit dem Schaber in das siedende Wasser schaben. Kurz einmal aufkochen lassen und die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und kalt abschrecken.

Vor dem Servieren die Spätzle in einer Pfanne in etwas Butter schwenken, damit diese wieder heiß werden.

Pflaumenpannacotta Orangenparfait Crème brûlée

Pflaumen: 500g Pflaumen, 1 Orange, 100ml Rotwein, 100g Zucker, 1 Zimtstange

Panna cotta: 250ml Sahne, 100ml Milch, 50g Zucker, 2 Blatt Gelatine, 1 Prise Salz, ½ Vanilleschote, 1 Msp. Zitronenschale gerieben

Die Pflaumen abspülen, halbieren und entkernen. Die Orange auspressen. Den Zucker in einen kleinen Topf bei großer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Orangensaft und Rotwein zugießen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Pflaumen und Zimtstange zufügen und bei kleiner Hitze in geschlossenem Topf 10 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

In einem Topf die Sahne, die Milch und den Zucker aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine, das Salz, die Vanille und die geriebene Zitronenschale dazugeben. 3 EL von den Rotweinpflaumen durch ein Sieb passieren und unter die Masse rühren. Die Masse abkühlen lassen, in kleine Formen oder Gläser füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen, bis die Masse gestockt ist.

Die feste Panna cotta mit einem Messer vom Rand lösen und die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Panna cotta sofort auf Portionsteller stürzen und mit den Rotweinpflaumen garnieren.

Orangenparfait: 150g Zucker, 8 Eigelbe, 1 Orange, 400ml Sahne

Den Zucker mit 110ml Wasser zum Kochen bringen und etwa 3 Minuten kochen lassen. Die Eigelbe in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.

Die heiße Zuckerlösung erst tröpfchenweise, dann in etwas größeren Portionen unter ständigem, schnellem Rühren zu den Eigelben geben. Den frisch gepressten Orangensaft zugeben, in schnellem Tempo weiterrühren, bis die Masse Zimmertemperatur hat. Die Sahne steif schlagen und unter die Ei-Zucker-Masse heben. Das Parfait in kleine Formen füllen und im Eisfach etwa 4 Stunden gefrieren lassen.

Pflaumenpannacotta Orangenparfait Crème brûlée

Crème brûlée: 300g Sahne, 110ml Milch, 70g Zucker, 3 Eigelb, 1-2 Vanilleschoten, 2 EL brauner Zucker

Für die Crème brûlée die Sahne, Milch, Zucker und Eigelb zu einer glatten Masse verrühren. Das ausgekrazte Vanillemark unterrühren (die Crème soll gut nach Vanille schmecken). Diese Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 150° Umluft vorheizen. Die Eiersahne in ofenfeste Förmchen gießen, in die Fettpfanne des Backofens stellen und in den heißen Ofen schieben. In die Fettpfanne so viel heißes Wasser gießen, dass die Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Die Crème etwa 45 Minuten stocken lassen (sie soll nicht mehr flüssig, aber auch nicht so fest wie Panna cotta sein). Dann abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner den Zucker karamellisieren.

Ich serviere hier eine Trilogie.

Aus diesem Grund fertige ich nur kleine Portionen von jedem Nachtisch an.

Als Garnitur nehme ich nur 2-3 Pflaumen bei der Pflaumenpannacotta und eine Scheibe filetierte Orange bei meinem Orangenparfait.

Als zusätzliche Dekoration kann man noch Blüten der Kapuzinerkresse verwenden.