



Michael Bayer Mein Weihnachtsmenü 2018

Menü Weihnachten 2018

Ameuse Bouche

(Dörrfrüchtebrot/Parmaschinken)

Klare Tomatenessens / Tortellini

Wildkräutersalat / Ziegenkäse / Feigen / Fladenbrot

Rehmedaillons / Semmelknödel / Pfifferlinge / Petersiliengemüse

Waldbeerensorbet / Waldfrüchte

Gamsrücken / Wachholderteig / Kartoffelrösti / Rosenkohlblätter /
Schwarzwurzel / Heidelbeeren

Weihnachtskugel / Mousse / Pflaumen / Marzipan / Mohn

Ich wünsche beim Nachkochen viel Spaß und guten Appetit.

Ihr Michael Bayer

Dörrfrüchtebrot mit Parmaschinken

Reife Früchte, dazu Fleisch in köstlicher Form

Zubereitung: 30 Minuten plus etwa 12 Minuten Backzeit
Ergibt etwa 8 Portionen

Zutaten

35 g entsteinte Datteln
25 g entsteinte, getrocknete Pflaumen
1 EL Ahornsirup
30 g getrocknete Aprikosen
1 EL Kürbiskerne
40 g Dinkelflocken
½ EL Sesamsamen
1 Prise Salz
½ EL Olivenöl

Außerdem

8 Scheiben Parmaschinken, halbiert
1 Handvoll Rucola
frisch geriebener schwarzer Pfeffer

■ Für das Dörrfrüchtebrot Datteln, Pflaumen und Ahornsirup pürieren. Die Aprikosen in kleine Würfelchen schneiden und die Kürbiskerne fein hacken. In einer Schüssel das Fruchtpüree mit allen übrigen Zutaten mischen.

■ Den Backofen auf 160 °C (Umluft 140 °C) vorheizen. Den Teig mit kalt abgewaschenen Händen zu einer etwa 12 cm langen Rolle formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Dörrfrüchtebrot im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in 16 dünne Scheiben schneiden. Je zwei Scheiben Dörrfrüchtebrot mit einer Scheibe Parmaschinken und dem Rucola anrichten. Mit Pfeffer bestreut servieren.



Klare Tomatenessenz mit hausgemachten Kräutermaultäschle



Klare Tomatenessenz

Zubereitung:

Lauch und Staudensellerie waschen, putzen und kleinschneiden. Tomaten waschen und vierteln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel mit dem Lauch und dem Staudensellerie kurz andünsten, frische Tomaten und Dosentomaten zugeben und mit der Fleischbrühe auffüllen. Die Gewürze zugeben und langsam kochen lassen, bis die frischen Tomaten fast verkocht sind. Die Suppe durch ein Tuch passieren und nun nach eigenem Geschmack mit Zucker, Salz und etwas Cayennepfeffer abschmecken.

(Man kann die Suppe noch mit Brunnenkresseblättchen garnieren.)

4 Personen

300 g frische Tomaten
1 Dose (250 g) geschälte Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 Stange Staudensellerie
1 Stange Lauch
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
6-8 zerdrückte Wacholderbeeren
½ TL zerdrückte Pfefferkörner
3 Nelken
1/2 l Fleischbrühe

Hausgemachte Kräutermaultäschle

als Tortellini machen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eigelbe und eine Prise Salz zugeben, alles miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Nudelteig in eine Klarsichtfolie einschlagen, im Kühlschrank ca. 40 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit bereiten wir die Kräuterfarce: Brät mit gehacktem Schnittlauch, Petersilie, etwas frischem Oregano und Kerbel gut durchmischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Der Teig sollte sehr dünn ausgewellt werden. Mit einem Messer oder Teigroller kleine Quadrate (ca. 8 x 8 cm) ausschneiden. Auf eine Eckseite des Nudelquadrats gibt man etwa 1 EL Kräuterfarce. Die Ränder links und rechts der Farce werden dann mit Eigelb eingepinselt und die andere Hälfte fest angedrückt. In kochendes Salzwasser geben und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

4 Personen

Nudelteig:

200 g Mehl
7 Eigelbe
Salz

Kräuterfarce:

200 g Bratwurstbrät
Schnittlauch
Petersilie
Oregano
Kerbel

Wildkräutersalat mit Ziegenkäsetalern

Zutaten

800g Salatmix (Wildkräutersalat)
8 Schalotten
20 EL heller Balsamico-Essig
Salz
Pfeffer
Edelsüß-Paprikapulver
12 EL Olivenöl
1 Granatapfel
10 Feigen
4 EL brauner Zucker
2 EL körnigen Senf (Dijon Senf)
2 (je 200g) Rollen Ziegenkäse
20 Kirschtomaten



Salat waschen, abtropfen lassen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten, 10 EL Essig, Salz und Pfeffer und einer Prise braunen Zucker verrühren. Olivenöl in einem dünnen Strahl portionsweise unterschlagen.

Granatapfelkerne herausklopfen.

Feigen halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen. Fruchtfleisch und Zucker vermengen. Feigen, 6 EL Essig und Paprikapulver in einem kleinen Topf ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Senf einrühren.

Salat und Vinaigrette vermengen. Auf tiefem Teller Salat anrichten. Den Ziegenkäsetaler in die Mitte setzen und den Feigensenf auf den Käse geben. Salat mit halbierten Kirschtomaten garnieren und mit den Granatapfelkernen bestreuen.



Marinierte Rehmedaillons auf Petersiliengemüse

Das Rehfleisch am Vortag marinieren

einfach, braucht Zeit
4 Portionen

- ◆ Das Fleisch der hinteren Hälfte eines Rehrückens mit den Filets, ausgelöst
- ◆ 1/2 Stange Lauch
- ◆ 1 Stück Knollensellerie
- ◆ 1 Möhre
- ◆ 1 kleine Zwiebel
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ 3 Gewürznelken
- ◆ 4 Wacholderbeeren
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1/2 Zweig Rosmarin
- ◆ 1 Zweig Thymian
- ◆ je 1 TL weiße Pfeffer- und Korianderkörner

- ◆ 1 Flasche nicht zu trockener Rotwein
- ◆ 2 EL Traubenkernöl
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ Salz
- ◆ 200 g kleine Pfifferlinge

Petersiliengemüse

- ◆ 4 Bund krause Petersilie
- ◆ 200 g Crème fraîche
- ◆ Salz
- ◆ frisch gemahlener weißer Pfeffer
- ◆ frisch geriebene Muskatnuss

Am Vortag das Rehfleisch waschen, trockentupfen und in eine Schüssel legen, in der es gerade Platz hat.

Lauch, Knollensellerie und Möhre putzen und klein schneiden. Auf der ungeschälten Zwiebel das Lorbeerblatt mit den Gewürz-

Schwarz-
hwenkt,
el in der
Balls.
siehe

nelken feststecken. Die Wacholderbeeren leicht quetschen, die Knoblauchzehe ungeschält lassen. Alle Gemüse, Kräuter und Gewürze über das Reh verteilen und mit dem Rotwein begießen. Das Reh 1 Tag marinieren und dabei einmal wenden.

Zum Braten Rehrücken und Filets aus der Marinade heben und mit Küchenpapier trockentupfen. Den Rehrücken in 8 gleichmäßige Medaillons schneiden (wie kleine Filetsteaks). Die beiden Rehfilets quer halbieren.

In einer weiten Pfanne das Traubenkernöl und 1 Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Zuerst die Medaillons einlegen und anbraten, dann die Filetstücke zugeben. Alles schwach salzen und nach Belieben im Kern rosa oder ganz durchbraten (insgesamt etwa 6 Minuten: rosa, 10 Minuten: durchgebraten).

Die Pfifferlinge putzen, aber möglichst nicht waschen. 1 Esslöffel Butter zerlassen und die Pilze bei starker Hitze rundherum anbraten. Leicht salzen und kurz weiter braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Für das Petersiliengemüse die krause Petersilie von den Stängeln zupfen. 2 Minuten in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, abgießen und in Eiswasser legen.

Die Crème fraîche in einer weiten Pfanne erhitzen, die gut abgetropfte Petersilie darin etwa 5 Minuten köcheln lassen, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren das Petersiliengemüse als Bett auf 4 vorgewärmte Teller verteilen. Das gebratene Reh darauf setzen und mit den Pfifferlingen bestreuen.

VARIATION

Das Petersiliengemüse dient zugleich als Sauce. Wer das Gemüse nicht zubereitet, kann aus den Rehrückenknochen und den Zutaten der Marinade eine feine Sauce zubereiten:

Die zerteilten Knochen und das abgetropfte Gemüse aus der Marinade in Traubenkernöl rösten, mit wenig Mehl bestäuben und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Den Fond offen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten einkochen lassen. Mit heißem Wasser eben bedecken und 1 Stunde offen köcheln lassen, dann abseihen.

Nach dem Braten die Rehmedaillons warm halten, das Fett aus der Pfanne abgießen und den Bratensatz bei starker Hitze mit dem Fond löschen und loskochen. Die Sauce mit je 2 Esslöffeln Portwein und schwarzem Johannisbeergelee verrühren und mit etwas Balsamico-Essig abschmecken.

Das gebratene Rehfleisch in der Sauce wenden, auf vorgewärmte Teller setzen und mit der Sauce überziehen.

Nährwerte pro Portion

Kilokalorien 510, Kilojoule 2130, Eiweiß/g 47,
Kohlenhydrate/g 2, Fett/g 35, Ballaststoffe/g 3,2

Gegrillte Rehburger

... und fein hacken. Das

Sorbet von Waldbeeren



Für 4 Personen

500 g Waldbeeren (Heidelbeeren,
Preiselbeeren, Himbeeren,
Brombeeren)

Saft einer Orange

4 cl Cassislikör

10 cl Rotwein

200 g Zucker

$\frac{1}{4}$ l Wasser

2 halbggeschlagene Eiweiße

Zitronenmelisse oder Minze

Einige Waldbeeren für die Dekoration
zurückbehalten

Zubereitung:

Die Waldbeeren im Mixer zerkleinern (pürieren). Alle Zutaten (außer dem halbggeschlagenen Eiweiß) zusammen aufkochen, dann durch ein Sieb drücken, in die Eismaschine geben und kurz vor dem Festwerden das halbggeschlagene Eiweiß unterheben.

Vor dem Servieren das Sorbet kurz antauen lassen, danach läßt es sich gut in Gläser spritzen. Mit den restlichen Waldbeeren und Zitronenmelisse (Minze) garnieren.

Gamsrücken mit Birne und Walnuss
gefüllt in Wacholderteig
dazu Rosenkohlblätter, Kartoffelrösti
und Heidelbeer-Schwarzwurzel

Zutaten für 4 Personen:
Gamsrücken und Füllung
ca. 800 g Gamsrücken
1 Birne
20 g geröstete Walnüsse
½ Zitrone

Birne grob hobeln, gehackte Wal-
nüsse und Zitronensaft zugeben
und gut vermischen. Den Gamsrü-
cken von Sehnen bereifen in
4 gleich lange Stücke schneiden,
danach eine Tasche in den Rücken
schneiden und mit der Birnen-
Walnussfüllung füllen.

Wacholderteig
2 Eigelb
200 ml Wasser
60 g Mehl
60 g Speisestärke
4 cl Gin
Wacholder aus der Mühle, Salz

Im einem hohen Gefäß mit dem
Stabmixer alles mixen. Den Gams-
rücken mehlieren und durch den
Teig ziehen. In Rapsöl bei 160°C
ausbacken. Den Gamsrücken auf
Küchenpapier abtropfen lassen.





Weihnachtskugel Dessert mit Mousse / Christmas Ball Chocolate Dessert



Auf den ersten Blick sieht die Tannenbaumkugel täuschend echt aus. Die Kugel besteht aus weißer Kuvertüre und ist mit Lebensmittel Metallicspray eingefärbt. Im Innern ist eine Marzipanmousse mit einem leckeren Pflaumenkompott. Das perfekte Dessert zu Weihnachten!

Zubereitung

Schokoladenkugel

Hacke die Kuvertüre fein. Lasse etwas Wasser in einem Topf aufkochen und schalte den Herd dann aus. Gib nun 2/3 der Kuvertüre in eine Metallschüssel und stelle sie über das heiße Wasserbad. Rühre, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Nimm die Kuvertüre dann vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Nun hat die Kuvertüre die perfekte Weiterverarbeitungstemperatur.

Fülle nun etwas mehr als 1 Esslöffel der temperierten Kuvertüre in die Kunststoffkugeln ein. Jede Kugel sollte etwa zu einem Viertel bis Drittel mit der Kuvertüre gefüllt sein. Verschließe die Kugel und schwenke sie hin und her, damit sich die Kuvertüre verteilen kann. Klebe sie bei Bedarf mit Klebeband zu, damit sie sich nicht öffnet.

Lege die Kugeln nun ins Gefrierfach und drehe sie in den ersten 3-4 Minuten immer mal wieder, damit sich die Kuvertüre gleichmäßig verteilen kann.

Lasse die Kugeln etwa 4 Stunden festwerden. Man erkennt von außen, ob sie sich von der Kunststoffkugel gelöst haben.

Schokokugel vorbereiten

Löse die Schokokugel vom Kunststoff und schneide bei Bedarf die Naht vorsichtig ab, damit die Kugel glatt ist.

Erwärme nun eine Lochtülle (Edelstahl) über einer Kerze und brenne damit vorsichtig ein etwa 12 mm großes Loch in die Kugel. Stülpe die Kugel vorsichtig auf einen Schaschlikstab oder einen stumpfen Holzstab und stelle sie für 15 Minuten in den Kühlschrank, falls sie warm geworden ist.

Lege die Küchenplatte mit etwas Küchenpapier aus und ziehe Einweghandschuhe an.

Besprühe die Kugel nun mit dem Lebensmittellackspray. Alternativ kannst du das Spray in die Hände sprühen und die Kugel vorsichtig damit einreiben. So wird weniger Farbe verbraucht. Lasse die Kugeln gut trocknen.

Deko-Anhänger

Zutaten:

Schokoladenkugel

- 400 g weiße Kuvertüre
- 8 Deko-Kugeln (5 cm Ø)
- 2 Farben Lebensmittel Metallicspray Gold, Kupfer, Silber oder Metallicrosa (Decocino)
- 100 g schwarze Modellerschokolade
- Lebensmittelkleber
- 50 g Blütenpaste, weiß

Pflaumenmus

- 1 Glas Pflaumen mit Saft (ca. 540 g)
- 1 Saft von Zitrone
- 1 Zimtstange
- 30 g Stärke
- 50 ml Pflaumensaft, Amaretto oder Rotwein (bei Bedarf)

Mousse

- 100 g Marzipanrohmasse
- 10 g Agaragar
- 100 ml Wasser, Saft oder Amaretto
- 2 Eiweiß
- 150 ml Sahne
- 1 EL Mohn

Knete die Modellerschokolade weich und rolle sie 1 cm hoch aus. Stich mit einer Lochtülle 8 Zylinder aus. Rolle die übrige Modellerschokolade nun ganz dünn aus und stich Sterne oder Blumen aus und klebe diese über den Zylinder, damit der Anhänger schön dekoriert ist. Stich nun 8 große Blumen aus und forme aus dem Rest dünne Stränge und klebe sie mit essbarem Kleber an die Anhänger. Besprühe alles mit Lebensmittelmetallicspray und lasse es trocknen.

Rolle Blütenpaste ganz dünn aus, schneide 1 cm breite Streifen zu und beschrifte sie z. B. mit „Frohe Weihnachten“. Stich ein Loch als Anhängerloch aus und lasse es über Stifte gelegt in Wellen trocknen.

Erwärme die Kuvertüre erneut und gib 1 TL der Kuvertüre auf eine Backfolie und klebe eine Dekokugel darauf. Klebe so nun alle Kugeln an die Backfolie, damit sie beim Befüllen nicht umkippen. Lasse die Kuvertüre festwerden. Nun ist die Dekokugel vorbereitet und die Füllung kann hergestellt werden.

Pflaumenmus

Gieße die Pflaumen ab und fange den Saft in einem Topf auf. Schneide die Pflaumen grob in Stücke. Verrühre den Pflaumensaft mit dem Zitronensaft, der Zimtstange und der Stärke und lasse den Saft einmal aufkochen. Füge die Pflaumen hinzu und püriere das Kompott. Wenn es zu fest ist, kannst du gerne noch Wasser, Saft, Amaretto oder auch Rotwein zufügen. Lasse das Pflaumenmus nun abgedeckt abkühlen.

Marzipanmousse

Reibe das Marzipan fein. Verrühre es mit dem Eiweiß in einer Metallschüssel. Stelle die Metallschüssel nun über ein heißes Wasserbad und erwärme die Marzipanmasse für 5 Minuten und rühre dabei ständig. Auf diese Weise wird das Eiweiß pasteurisiert und Keime werden abgetötet.

Koche in der Zwischenzeit das Agaragar mit dem Wasser auf und lasse es 2 Minuten sprudelnd kochen.

Schlage die Sahne steif und stelle sie kurz kühl.

Nimm nun die Marzipanmasse vom Wasserbad herunter und rühre sie etwa 5-10 Minuten mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine, bis die Masse etwas abkühlt. Füge in einem dünnen Strahl das warme Agaragar ein und rühre es gut ein.

Hebe nun die Sahne und den Mohn unter.

Weihnachtskugeln füllen

Fülle das Pflaumenmus in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Befülle die Kugeln etwa zur Hälfte mit dem Pflaumenmus.

Fülle das Marzipanmousse in einen weiteren Spritzbeutel und fülle die Kugel nun komplett damit aus. Verschließe jede Kugel mit einem kleinen Tupfer weißer Schokolade. Klebe darüber die ausgestochene Blume und anschließend den Anhänger.

Stelle die Kugeln für etwa 2 Stunden kühl.

Hänge den Schriftzug mit einem goldenen Faden an den Anhänger und serviere die Kugeln kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3