

BAYER
OPTIK

Mein Weihnachtsmenue 2017

Petersilien-Birnencremesuppe
mit Kracherle, Kresse und Sonnenblumenöl

Klassischer Rinderbraten
mit Semmemknödeln und Preiselbeer-Birnen

Tonkabohnen-Panna-Cotta
auf Apfel-Carpaccio

Rezept unter www.bayeroptik.de/Augenschmaus



Ihr Michael Bayer

Bayer Optik GmbH
Reutlingen
Kanzleistr. 3
Tel. 07121-340024

Michael Bayer

*Achalm-Club
Reutlingen*



Liebe Kundin, lieber Kunde, liebe Freunde,

die Nachfragen nach meinem Weihnachtsmenü sind schon da. Wann kommt's denn endlich?
Da möchte ich Sie auch nicht länger warten lassen.

In diesem Jahr habe ich mich für einen Klassiker entschieden. Braten, und alle weiteren Zutaten zu meinen Gerichten, wie immer, eingekauft in Reutlinger Fachgeschäften und auf dem Wochenmarkt.

Für mich ist dieses Jahr sehr schnell vergangen. Für Sie auch? Wenn ja, dann empfehle ich Ihnen über die Feiertage und über den Jahreswechsel, sich einmal Zeit für sich selber nehmen. Suchen Sie die Ruhe, genießen Sie die schönen Momente im vergangenen Jahr bei einem guten Gläschen Wein und halten Sie einfach mal inne. Schließen Sie Ihre Augen und entspannen Sie.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen gutes Gelingen, ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunde und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2018.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Michael Bayer'. The signature is stylized and cursive.





Michael Bayer

Petersilien-Birnencremesuppe mit Kracherle, Kresse und Sonnenblumeöl

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Petersilienwurzel, 2 Schalotten, 150 g Birne, festfleischig, 40 g Lauch (nur das weiße)
0.75 Liter Gemüse- oder Geflügelfond, 150 ml Sahne, 75 ml Riesling, 80 g Butter
1 TL Puderzucker, 1-2 TL Kartoffelstärke, Salz und Pfeffer, Etwas Muskatnuss, Eine Messerspitze geriebene Zitronenschale, 4 EL geschnittene Petersilie.
Etwas geröstete Brotwürfel (Kracherle), Etwas Kresse, Etwas Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Schalotten, Petersilienwurzel und Birne schälen und würfeln. Das Weiße des Lauchs waschen und in Ringe schneiden. Dann die Gemüsewürfel und den Lauch in 50 g Butter mit 1 TL Puderzucker und 1 TL Stärke bei mittlerer Hitze hell anschwitzen.

Mit dem Riesling (oder Brühe) ablöschen und rühren. Anschließend mit dem Gemüse- oder Geflügelfond und Sahne auffüllen. Alles zusammen abgedeckt 25 Minuten leicht köcheln. Ist die Suppe zu dickflüssig noch etwas Brühe angießen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken.

Vor dem Servieren 30 g gekühlte Butter würfeln und 4 EL geschnittener Petersilie in die Suppe mixen bis sie schön schaumig ist.

Zum Anrichten die Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Kracherle, Kresse und Öl garnieren.





Michael Bayer

Rinderbraten mit Semmelknödeln und Preiselbeeren-Birnen

Zutaten (für 4 Personen)

3 Karotten, 4 Zwiebeln, 1 Knoblauchknolle, 1,5kg Rinderbraten zum Schmoren (Schaufelbraten), Salz, Pfeffer, 2 EL Weizenmehl, 2 EL neutrales Öl, 1 EL Tomatenmark, 800ml Rinderfond, 3 Zweige Rosmarin, 3 Lorbeerblätter, 5 Brötchen, 3 Eier, 1 Bund Petersilie, 100ml Milch, 2 Birnen, 100ml Apfelsaft, 1 EL Honig, 1 EL Stärke, 4 TL Wild-Preiselbeeren.

Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze. Karotten waschen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und halbieren, genau so die Knoblauchknolle halbieren. Im Bräter das Gemüse in neutralem Öl kurz anbraten, Tomatenmark mit dem Rinderfond in den Bräter geben und kurz aufkochen. Den Schmorbraten einlegen und übergießen, Rosmarin und Lorbeerblätter zugeben. Den Bräter in den Ofen geben. Garzeit etwa 4 Stunden. Nach 1,5 Std. Schmorzeit die Karotten und Zwiebeln herausnehmen und bereitstellen. Nach 4 Stunden Braten herausnehmen und warm stellen. Sauce durch ein Sieb gießen, wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der angerührten Stärke binden. Den Braten in Scheiben schneiden und in die Sauce geben. (Tipp: Wer möchte kann am Anfang zum Ablöschen auch ¼ kräftigen Rotwein verwenden. Gibt der Sauce mehr Volumen).

Während des Schmorprozesses Brötchen in feine Würfel schneiden. In deiner Pfanne leicht anrösten. In eine Schüssel geben die Eier, gehackte Petersilie und lauwarmer Milch zugeben. Vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ziehen lassen (ca. 20 Min) Knödel formen und in siedendem Wasser garen, bis sie oben schwimmen. (Tipp: Je nach Geschmack kann man den Knödeln auch in Speckwürfel gedünstete Zwiebelwürfelchen begeben).

Die Birnen halbieren und entkernen. In einem Topf mit Apfelsaft und Honig einkochen lassen, bis der komplette Saft verkocht ist und die Birnen karamellisieren.

Bratenscheiben und die Zutaten auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Die Birnenhälften mit Preiselbeeren füllen.

Guten Appetit.



BAYER
OPTIK

Kanzleistr. 3 72764 Reutlingen Tel. 07121-340024 www.bayeroptik.de/augenschmaus



Michael Bayer

Tonkabohnen-Panna-Cotta auf Apfel-Carpaccio

Zutaten (für 4 Personen)

1 Tonka-Bohne, 400ml Sahne, 200ml Milch, 80g Zucker, 6 Blatt Gelatine, 400ml Apfelsaft, 2 EL Honig, 3 Kardamomkapseln, 1 Zimtstange, 1 Vanilleschote, 1 EL Stärke, 2 Äpfel, 60g Pistazien,

Zubereitung

Die Tonkabohne fein reiben. Sahne, Milch, Zucker und den Tonkabohnen-Abrieb aufkochen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und in die leicht abgekühlte Tonkabohnensahne einrühren. Die Pannacottaförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und mit der abgekühlten Tonkabohnensahne füllen. Etwa 5 Stunden kalt stellen.

Apfelsaft mit Honig, Kardamomkapseln, Zimtstange und ausgekratzter Vanilleschote und -mark aufkochen lassen. Mit der angerührten Stärke binden und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Äpfel waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese Apfelscheiben mit dem Gewürzfond übergießen und auskühlen lassen. Auf einem Teller als Carpaccio anrichten und die Pannacotta direkt auf das Apfelparpaccio setzen. Mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen. Als Deko eignen sich Zimtstangen und Vanilleschoten.

