



Liebe Kundin, lieber Kunde,

wieder ein Jahr vergangen. Die Nachfragen nach meinem Weihnachtsmenü sind schon da. Da möchte ich Sie auch nicht länger warten lassen.

In diesem Jahr habe ich mich für Wild entschieden. Wie immer empfehle ich Ihnen, kaufen Sie die Zutaten auf dem Reutlinger Wochenmarkt am Stand Ihres Vertrauens frisch ein.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen gutes Gelingen, ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunde und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2015.

Ihr Michael Bayer





Michael Bayer Mein Weihnachtsmenü 2014

Menü

Amuse Gueule

Petersilienschaumsüppchen
mit knusprigen Croutons

Feldsalat mit Orangenvinaigrette

Gebratener Frischlingsrücken mit Kartoffelknödelchen
und gedünstetem Rotkohl mit Roter Bete

Gebackene Apfelringe mit Zimtjoghurt
und cremigem Bourbon Vanilleeis



Petersilienschaumsüppchen mit knusprigen Croutons

Für 4 Personen

2-3 Bund glatte Petersilie, 1 kleine Porréestange, 1 frische Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 1 EL Butter, Meersalz, 800ml Hühnerfond, frisch gemahlener Pfeffer, Zitronensaft.

Petersilie waschen und klein schneiden. Den Porrée in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten und den frischen! Knoblauch fein würfeln.

Die Butter erhitzen und als erstes die Zwiebeln darin dünsten, dann den Porrée, die Petersilie und den Knoblauch hinzugeben. Etwas Meersalz darüber streuen und weiter andünsten. Danach dann den Hühnerfond dazu geben. Die Suppe aufkochen lassen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn die Petersilie gar ist, den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Suppe dann mit dem Stabmixer pürieren. Nochmals aufkochen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Zitronensaft und Meersalz abschmecken.

Für meine Croutons schneide ich von den Toastbrotsciben die Ränder ab und würfele dann das Brot in kleine Stücke. Diese Stücke röste ich dann in einer beschichteten Pfanne. Fertig.

Die Suppe in einer heißen Suppentasse anrichten. Als Garnitur nehme ich einen TL saure Sahne, die ich mit dem Meersalz leicht gewürzt habe und mit rotem Pfeffer bestreue. Die knusprigen Croutons dazu reichen.

Guten Appetit.



Feldsalat mit Orangenvinaigrette

Für 4 Personen

300g Feldsalat, 750g Orangen, 1 EL Sojasauce, 75g Honig, 3 EL Limettensaft, 40g Sesamsaat (geschält und geröstet), 6 EL Öl, Salz, Cayennepfeffer, 200g durchwachsener Speck (in Scheiben).

Feldsalat waschen und putzen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangen halbieren und in Scheiben schneiden.

Sojasauce, Honig, Limettensaft, Sesam, Öl und je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer verrühren und einmal aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen.

Speck in lange, etwa 1cm breite Streifen schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Feldsalat, Orangen und Speck locker mischen, auf Teller verteilen und mit der noch warmen Vinaigrette beträufeln.

Dazu etwas Weißbrot reichen.



Michael Bayer Weihnachtsmenü 2014

Gebratener Frischlingsrücken, Kartoffelknödelchen und gedünsteter Rotkohl mit Roter Bete

Frischlingsrücken (Menge je nach Personen), 1 rote Zwiebel, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, Butterschmalz zum Anbraten, Salz, Pfeffer.

Den Frischlingsrücken herrichten und kräftig salzen und pfeffern. Dann in dem heißen Butterschmalz in einer gusseisernen Pfanne von beiden Seiten 1 Minute scharf anbraten. Anschließend sofort in dem vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze 180°C) 8 Minuten garen. In die Auflaufform die geviertelte Zwiebel, den Thymianzweig und Rosmarinzweig zum Garen dazu geben. Herausnehmen und in Alufolie einwickeln zusammen mit dem Thymian- und Rosmarinzweig. Bei 80°C im Backofen 10 Minuten ziehen lassen. Fertig.

Wildsauce

1kg Wildknochen und Wildparüren, 50g Speck, 100g Karotten, 60g Sellerie, 60g Stangensellerie, 350g rote Zwiebeln, 5EL Öl, 1EL Tomatenmark, 1/2l kräftiger Rotwein, 1/8l roter Portwein, 1,5l Wildfond, 1 EL getrocknete Steinpilze (in kaltem Wasser einweichen), 2EL Wachholderschnaps, 1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, 4 Salbeiblätter, 1 Lorbeerblatt, 4 zerdrückte Pfefferkörner, 1EL grob gehackte Wacholderbeeren, Salz, Speisestärke zum Binden der Sauce und 50g kalte Butter zum Verfeinern der Sauce.

Die gehackten Wildknochen und die Wildparüren mit den Speckresten im Öl in einer Bratpfanne anbraten. Das gewürfelte Röstgemüse hinein geben und alles zusammen anbraten. Etwas später die geschnittenen Zwiebeln hinein geben und mitrösten. Wenn vorhanden überschüssiges Fett abgießen. Das Tomatenmark unterrühren und mitrösten.

Den Rotwein und den Portwein portionsweise dazu gießen und etwas einkochen lassen. Diesen Vorgang öfters wiederholen, damit das Ganze langsam einkocht. Dann den Wildfond dazu geben und weiter kochen lassen. Das abgesetzte Fett öfters abschöpfen. Die Garzeit beträgt etwa 2 Stunden. 15 Minuten vor Kochende die Kräuter und Gewürze (Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Steinpilze) begeben.

Dann die Sauce durch ein feines Sieb abseihen und mit Wachholderschnaps abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Speisestärke binden und mit der kalten Butter verfeinern.



Michael Bayer Weihnachtsmenü 2014

Gebratener Frischlingsrücken, Kartoffelknödelchen und gedünsteter Rotkohl mit Roter Bete

Für 4 Personen

1 kleiner Rotkohl, 60g durchwachsener Speck, 2 EL Öl, 2 EL Rotweinessig, 2EL Puderzucker, 200ml Apfelsaft, frisch gemahlener Pfeffer, Salz, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, Zimt, 2 gekochte Rote Beete

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 Zimt abschmecken und dann bei geringer Temperatur etwa 50 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren und nach der Flüssigkeit schauen.

Die Rote Beete in Scheiben schneiden. Diese dann erwärmen und beim Anrichten, je nach Geschmack, ein bis zwei Scheiben auf den Rotkohl legen.

Für 4-6Personen

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

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Auskühlen lassen. Dann 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.



Gebackene Apfelringe mit Zimtjoghurt und cremiges Bourbon-Vanilleeis

Für 4 Personen

2 mittelgroße Äpfel, Saft einer halben Zitrone, für den Teig 125g Mehl, 1/8l Milch, 2 Eigelb, 1/2Packung Vanillezucker, 1 EL Öl, 2 Eiweiß, 1Prise Salz, 1EL Zucker. Wir benötigen noch Backfett und 3EL Zucker und 1EL Zimt zum Wälzen.

Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit dem Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backteig anfertigen: Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Milch glatt rühren. Das Eigelb, Vanillezucker und das Öl einrühren. Das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen, mit Zucker zu Schnee schlagen und unter den Backteig ziehen.

Das Backfett erhitzen. Die Apfelscheiben mit der Gabel in Backteig tauchen und im heißen Fett schwimmend beidseitig hellbraun backen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Den Zucker mit dem Zimt vermischen und die Apfelmädelchen darin wälzen.

400 g Sahnejoghurt mit 1/2TL Vanillezucker, 1 TL Waldhonig und einem TL gemahlenem Zimt verrühren, in kleine Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren, bis diese auf dem Teller mit den Apfelmädelchen und dem Vanilleeis angerichtet werden.

Für 8 Personen / cremiges Vanilleeis

200g Zucker, 7 Eigelb, 1/2l Milch, 1/4l Sahne, 1 Bourbon-Vanilleschote

Die Eigelbe werden mit dem Zucker in einer Schüssel cremig, aber nicht schaumig gerührt. Die Milch wird mit der Sahne und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufgekocht. Die Schote herausnehmen und das Vanillemark in die Milch steifen. Diese nochmals aufkochen und unter Rühren zu der Eigelbmasse geben. Die Mischung in eine Kasserolle gießen, auf das Feuer stellen (sicherer im Wasserbad) und ununterbrochen rühren, bis die Creme beginnt, dickflüssig zu werden (zur Rose aufschlagen). Sie darf keinen falls aufkochen. Durch ein feines Sieb gießen, auf Eiswasser abkühlen und dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Die kalte Creme in die Eismaschine schütten und Frieren. Dabei kann man den Grad der Festigkeit selbst bestimmen.

Das Ganze auf einem flachen Teller als Triologie anrichten.