



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Ich weiß nicht, wie es Ihnen geht, aber das Jahr 2015 ist für mich sehr schnell vergangen. Aus diesem Grund habe ich in den letzten Tagen mein Weihnachtsmenü für Sie fertig gestellt.

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

An dieser Stelle noch meine Gedanken für das Jahr 2016:

**Genieße den Augenblick
Lebe in der Gegenwart
Denke an die Zukunft
und lerne aus der Vergangenheit**

(Michael Bayer)

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen gutes Gelingen, ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunden und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2016.





Michael Bayer Mein Weihnachtsmenü 2015

Menü

Amuse Bouche

Apfelsüppchen mit Räucherlachs

Nussiger Salat mit gebratener Feige und Schinken

Lammfilet im Wirsingmantel und Kartoffelgratin
an Thymian-Knoblauch-Jus

Lebkuchen-Panna-Cotta mit heißen Himbeeren



Michael Bayer

Apfelsüppchen mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen

100 g geräucherter Lachs, 1 Stange Lauch, 1 Apfel, ½ Zwiebel, 1 EL Butter, 50 ml Cidre, 450 ml Brühe, 250 ml Sahne, 1 Lorbeerblatt, ½ Becher Saure Sahne, Kerbel, Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Den Räucherlachs in feine Streifen, den Lauch in Rauten schneiden, den Apfel würfeln, Kerbel und die Zwiebel fein hacken.

Die Hälfte des Lauchs in Salzwasser für die Garnitur bissfest garen. Währenddessen die Zwiebel in der Butter glasig andünsten, danach den restlichen Lauch und die Hälfte der Apfelwürfel hinzugeben und leicht andünsten. Mit dem Cidre ablöschen. Anschließend mit der Brühe auffüllen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Die Zutaten weich kochen, die Sahne hinzufügen.

Sobald der Lauch und der Apfel gar sind, das Lorbeerblatt entnehmen und die Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Suppentellern, beziehungsweise in Suppentassen füllen, mit Kerbel, Lauch und Apfelwürfeln garnieren und die Lachsstreifen hinzufügen. Dazu saure Sahne servieren.



Michael Bayer

Nussiger Salat mit gebratener Feige und Schinken

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Rucola, 50 g Feldsalat, 4 Feigen, 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken.

Karamellnüsse: 2 EL Walnusskerne, 2 EL Zucker, je 1 Messerspitze Koriander und Piment.

Dressing: 1 Knoblauchzehe, Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone, Mark von ½

Vanilleschote, 1 EL Weißweinessig, 1 EL Honig, 5-6 EL Traubenkernöl (oder Sonnenblumenöl), Salz, Pfeffer.

Außerdem: 1 EL Sonnenblumenöl zum Braten

Für die Karamellnüsse Zucker, Koriander und Piment vermischen und in einer Pfanne karamellisieren. Walnüsse grob zerbrechen und kurz unterrühren. Auf Pergamentpapier auskühlen lassen und grob hacken.

Die Salate putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Feigen waschen, die Enden abschneiden, und halbieren. Die Schnittseiten in deiner Pfanne in heißem Öl bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Schinkenscheiben halbieren.

Für das Dressing den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Mit Zitronensaft und –abrieb, Vanillemark, Essig und Honig verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blattsalate mit dem Dressing vermengen und auf den Tellern verteilen. Die Feigen und den Schinken darauf anrichten. Karamellnüsse darüber streuen und sofort servieren.



Michael Bayer

Lammfilet im Wirsingmantel und Kartoffelgratin an Thymian-Knoblauch-Jus

Für 4 Personen

Lammfilet

Die Lammfilet (1St. je Person) von allen Seiten kurz und scharf anbraten, auf Gitterrost erkalten lassen.

100 g Lammfleisch und 100 g Schweinefleisch (Fleisch muss eiskalt sein) salzen und cuttern.

160 g Creme double unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 200 g Egerlinge zu Duxelles schneiden, in Butter dünsten und erkalten lassen. Kalt unter die Farce mengen.

Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren, gut abtrocknen. 50 g Butter und ¼ ltr. Sahne erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wirsing kurz darin schwenken, herausnehmen und erkalten lassen.

Schweinenetz auf 3-fache Filetgröße zuschneiden, Wirsingblätter darauf so auslegen, dass ca. 1cm freier Rand stehen bleibt. Dünn mit der Farce bestreichen. Filets mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian würzen, auflegen und erst mit Wirsing, dann mit Schweinenetz umhüllen. Bei 240° 10 Minuten auf mittlerer Schiene garen, dann bei 80° in zweitem Ofen 5 Minuten ruhen lassen.

Kartoffelgratin

Pro Portion eine mittlere Kartoffel schälen, in dünne Scheiben hobeln, salzen und pfeffern.

Gratinförmchen mit zerdrückter Knoblauchzehe ausreiben, dann gut buttern. Kartoffelscheiben schuppenförmig einschichten. Mit Sahne/Milch-Mischung, gewürzt mit Muskat, bis knapp unter die Oberkante der Kartoffelscheiben auflegen. Bei 200° ca. 45 Minuten gratinieren, evtl. kurz vor Garzeitende Grill zuschalten.

Thymian-Knoblauch-Jus

400 ml Lammfond mit 3 grob gehackten Knoblauchzehen und 2 Thymianzweigen auf 2/3 reduzieren, mit 50 g eiskalter Butter aufmontieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Anrichten

Kartoffelgratin seidl. auf heiße Teller setzen, Lammfilet daneben legen und jeweils 2 St ca. 1 cm dicke Scheiben anschneiden, restl. Filet am Stück belassen. Jus nappieren, sofort servieren.



Michael Bayer

Lebkuchen-Panna-Cotta mit heißen Himbeeren

Zutaten für 4 Personen

5 Blatt weiße Gelatine, 400 g Schlagsahne, 100 ml Milch, 1 gestr. TL Lebkuchengewürz, 50 g Zucker + 1 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 gehäufte TL Speisestärke, 1/8 l Sauerkirschnektar, 200 g TK-Himbeeren, evtl. Zimtstange und Sternanis zum Verzieren

Gelatine kalt einweichen. Sahne, Milch, Lebkuchengewürz, 50 g Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf aufkochen. Ca. 1 Minute ziehen lassen.

Die heiße Gewürzsahne durch ein feines Sieb gießen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der noch heißen Gewürzsahne auflösen. In vier kleine Förmchen (je ca. 1/8 l Inhalt) verteilen. Mind. 4 Stunden, am besten über Nacht kalt stellen.

Stärke und 2-3 EL Nektar glatt rühren. Restl. Nektar und 1 EL Zucker aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und kurz aufkochen. Herd ausschalten. Gefrorene Himbeeren in den heißen Nektar geben und darin erwärmen, dabei möglichst wenig rühren, damit die Himbeeren ganz bleiben. Warm halten.

Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Panna cotta auf je einen Dessertteller stürzen. Heiße Himbeeren darum verteilen. Evtl. mit Zimtstange und Sternanis verzieren. Sofort servieren.