

BAYER
OPTIK

Mein Weihnachtsmenue 2023

Getrüffeltes Rote-Bete-Carpaccio
mit dünnen, gerösteten Weißbrotscheiben

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Pinienkernkruste

Zitronen - Sorbet

Meersaibling mit hausgemachten Tagliatelle
und einer feinen Zitronen-Sahne-Soße

Panna Cotta auf Lemon Curt

Rezept unter www.bayeroptik.de/Augenschmaus

Ihr Michael Bayer

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

SEHEN ERLEBEN



Liebe Kunden und liebe Freunde.

Weihnachten 2023

Wie schnell doch ein Jahr vergeht. Es ist wieder so weit.

Der Tradition ein Weihnachtsmenü zusammen zu stellen bin ich auch in diesem Jahr wieder treu geblieben. Ich habe mich für Fisch entschieden. Mal was anderes zu Weihnachten als immer nur die Gans.

Und so lade ich Sie dieses Jahr wieder ein. Kochen Sie für Ihre Familie an Weihnachten mein Weihnachtsmenü.

Schreiben Sie mir bitte, wie es war. Haben Sie etwas anderes gekocht? Auch das ist von großem Interesse für mich. Vielleicht entsteht so ein Kochbuch Kunden kochen für Kunden. Was halten Sie von dieser Idee? Unter allen Einsendungen verlose ich drei Gutscheine im Wert von jeweils 200,-€.

Ich wünsche Ihnen ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und Freunden, viel Spaß beim Kochen und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2024.





Michael Bayer/2023

Getrüffeltes Rote-Bete-Carpaccio mit dünnen, gerösteten WeißbrotscHEIBEN

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Rote Bete, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 ml Gemüsebrühe, 4 EL Rotwein, 50 ml Apfelsaft, 2 TL Dijon-Senf, 2 EL Zucker, Salz und Pfeffer, 8 EL Öl (z.B. Rapsöl), 4 kleine Champignons, 50 g Ackersalat, 40 g Walnusskerne, 50 g Trüffelbutter (aus dem Feinkostladen)

Zubereitung

Tag 1

Für die Marinade die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Brühe erhitzen und mit Essig, Apfelsaft, Senf und Zucker verrühren. 4 EL Öl mit dem Schneebesen unterschlagen. Die Zwiebeln und den Knoblauch unter die Marinade rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die vorgegarten Roten Beten in ganz dünne Scheiben schneiden. Diese dann mit der Marinade mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Tag 2

Vorbereitungen. Die Champignons putzen und trocken reiben. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Den Ackersalat gründlich waschen und trocken schleudern. Die Walnusskerne grob hacken.

Anrichten

Die Rote Bete Scheiben auf vier flachen Tellern anrichten. Ich nehme als Vorspeise immer 8 Scheiben je Teller. Bitte keine Zwiebeln oder Knoblauch verwenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Trüffelbutter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen und mit dem restlichen Öl verrühren.

Die Trüffelbutter über das Carpaccio träufeln. Anschließend den Ackersalat darauf geben. Die Walnüsse und anschließend die Champignons darüberstreuen. Sofort servieren.

Ich serviere dazu dünne, geröstete WeißbrotscHEIBEN
Guten Appetit.



Michael Bayer/2023

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Pinienkernkruste

Zutaten (für 4 Personen)

8 Jakobsmuscheln, 60 g Pinienkerne, 1 Scheibe Toastbrot, 1 Handvoll Basilikumblätter, 120 g weiche Butter, Meersalz, weißer frischgemahlener Pfeffer.
150 ml Fischfond aus dem Glas, 150 g Sahne, 150 ml weißer Portwein, Meersalz, weißer Pfeffer.
600 g feine junge Erbsen (TK), 100 ml Gemüfefond, 4 EL Butter, 2 Prisen Muskat, 2 Prisen Zucker

Zubereitung

Die Pinienkerne für den Fisch in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und ganz fein hacken. Den Toast von der Rinde befreien und fein zerbröseln. Die Basilikumblätter fein hacken. Von der weichen Butter 90 g mit dem Handrührgerät cremig rühren, Brotbrösel, Basilikum und Pinienkerne untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter zur Rolle formen und im Kühlschrank aufbewahren bis zum Gebrauch.

Für die Schaumsauce Fischfond, Sahne und Portwein im Topf aufkochen und dann offen 35-40 Minuten einkochen und anschließend warm halten.

In einem Topf die Erbsen mit der Butter und der Gemüsebrühe gar dünsten und mit Salz und Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Erbsen mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Warm halten.

Backofen auf 180° vorheizen. Die Jakobsmuscheln mit Meersalz und Pfeffer würzen und in der Butter (mit einem Schuss Walnussöl) von jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend in eine Auflaufform geben. Die Pinienkernbutter in dünne Scheiben schneiden und auf die Medaillons legen. Den Backofengrill hinzuschalten und die Medaillons im Ofen oben ca. 5 Minuten gratinieren. Die Schaumsauce aufwärmen, Butter in kleinen Stückchen dazugeben und mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Anrichten. Die Jakobsmuscheln auf das Erbsenpüree setzen und mit der Schaumsauce umgießen. Basilikumblätter als Deko verwenden.

Guten Appetit.



Michael Bayer/2023

Zitronen - Sorbet

Für etwa 6 Personen

250 g Zucker, 250 ml Wasser, 6-9 Zitronen, zum Garnieren Zitronenscheiben

Zubereitung

Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zum Kochen bringen und dann 10 Minuten zu einem Sirup einkochen. Darauf achten, dass der Sirup nicht braun wird.

Vier Zitronen mit einem Sparschäler dünn schälen. Den Topf mit dem Sirup vom Herd nehmen und die Zitronenschalen dazugeben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Die Zitronen auspressen und 500 ml Saft abmessen. Den erkalteten Sirup durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und den Zitronensaft dazu geben.

In einer Eismaschine den Sirup fertig stellen.

Das Sorbet in ein Glas füllen und mit einer Zitronenscheibe garniert servieren.



Michael Bayer/2023

Meersaibling mit hausgemachten Tagliatelle **und einer feinen Zitronen-Sahne-Soße**

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Meersaibling mit Haut, Butter und Zitronenöl zum Braten. Für die Tagliatelle 250g Mehl (405), 8 Eigelb, 2 EL Hartweizengrieß. Für die Sauce 2 Schalotten, 2 EL Butter, 1 TL Zitronenöl, 1 TL Salzzitronen, 200 ml Weißburgunder, 400 ml Kalbsfonds, 200 g Sahne, Salz, Pfeffer, 2 EL frisch geriebenen Parmesan. Frischen Dill für die Garnitur.

Zubereitung

Aus dem Mehl, Hartweizengrieß und den Eigelb einen nicht zu festen Pastateig kneten. Diesen zugedeckt für mindestens 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend gleichmäßige Nudelblätter ausrollen (z. B. mit einer Pastamaschine) und dann die Tagliatelle zuschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Warm stellen.

Für die Zitronen-Sahne-Sauce die Schalotten und die Salzzitronen fein hacken und in der Butter mit dem Zitronenöl bei geringer Temperatur glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Den Kalbsfond dazu geben und wieder reduzieren bei mittlerer Temperatur. Die Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Die Sahne dazu geben und ganz leicht einige Zeit köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Parmesan unterheben und wieder bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Wenn nötig die Sauce noch ein wenig andicken.

Den Meersaibling in 125 g Stücke schneiden. Butter und Zitronenöl erhitzen und den Fisch auf der Hautseite 4 Minuten anbraten. Die Fischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und umdrehen. Die Herdplatte ausschalten, die Pfanne abdecken und den Fisch ziehen lassen (ca. 6-8 Minuten).

Auf dem angewärmten Teller ein Nudelnest anrichten und den Fisch mit der Hausseite nach oben anlegen. Die Zitronen-Sahne-Sauce über die Nudeln gießen und mit einem Dillzweig garnieren.



Michael Bayer/2023

Pana Cotta auf Lemon Curt

Zutaten für 8 Portionen

Für das Pana Cotta 500 ml Sahne, 200 ml Milch, 100 g Zucker, 3 Blatt Gelatine, 2 Prisen Salz, 1 Vanilleschote, 2 Msp. abgeriebene Zitronenschale.
Für das Lemon Curt 6 Zitronen, 300 g Zucker, 160 g Butter, 4 Eier, 2 Eigelb, Deko Minzblätter.

Zubereitung

Pana Cotta. Die Blattgelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Sahne, die Milch und den Zucker aufkochen lassen. Die Ausgedrückte Gelatine, das Salz, das Vanillemark und die geriebene Zitronenschale dazugeben. Die Masse abkühlen lassen und in kleine Gläschen füllen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen. So lange, bis die Masse gestockt ist.

Lemon Curt. Die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen und davon 160 ml abmessen. Die Zitronenschale und den -saft mit dem Zucker und der Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

Das Eigelb und die ganzen Eier verquirlen und unter Rühren zu der Flüssigkeit über dem Wasserbad geben. Die Masse über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen 12 - 15 Minuten aufschlagen. Die Masse muss sichtbar dicker werden.

Das Lemon Curt durch ein Sieb geben. Dann in Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Das Lemon Curt hält sich 1-2 Wochen.

Anrichten. Auf einem flachen Teller einen Spiegel mit Lemon Curt machen. Das Pana Cotta auf diesen Spiegel setzen und mit Minzblättern garnieren.

Guten Appetit.