



NEWSLETTER

GABRIELE WINKLER



01 WEIHNACHTSMENÜ

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, und die besinnliche Weihnachtszeit steht vor der Tür. Es ist die perfekte Gelegenheit, den hektischen Alltag hinter dir zu lassen, innezuhalten und gemeinsame Momente mit Familie und Freunden zu genießen. Weihnachten bedeutet nicht nur Geschenke und Kerzenlicht, sondern auch kulinarische Genüsse, die uns zusammenbringen.

Ich möchte dir hier Inspiration für ein festliches Weihnachtsmenü bieten, das deine Lieben begeistern wird. Egal, ob du Fisch, Fleisch oder vegetarische Alternativen bevorzugst – meine Rezepte sind vielfältig, festlich und einfach umzusetzen. Lass dich von den Rezepten inspirieren und kreierte deine ganz eigene Festtagsküche.

Lass dich verzaubern von den feinen Aromen, den kreativen Kombinationen und den liebevoll zusammengestellten Gerichten. Ich wünsche dir viel Freude beim Nachkochen und natürlich ein wunderschönes Weihnachtsfest!

01

VORWORT
„Weihnachtsmenü“

02

Fischmenü

03

Fleischmenü

04

Vegetarisches Menü

05

TIPPS zum Gelingen

02 DAS FISCHMENÜ

VORSPEISE: Avocado-Mango-Salsa mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Mango
- 2 Lauchzwiebeln
- 2-3 Tomaten
- ½ Chilischote
- 4 gegarte Garnelen
- **Für das Dressing:** 1 Knoblauchzehe, 4 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Orangensaft, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Knoblauch sehr fein würfeln oder zerdrücken, im Öl andünsten (nicht bräunen). Das abgekühlte Knoblauchöl mit Zitronen- und Orangensaft mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Avocado, Mango und Tomate in feine Würfel schneiden (jeweils vier schmale Scheiben zur Garnitur beiseitelegen). Die Avocado sofort mit Zitronensaft beträufeln.
3. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, Chili und Tomaten entkernen und würfeln. Alles mit dem Dressing mischen und abschmecken.
4. Mit Hilfe von Garnieringen anrichten, je eine Garnele daraufsetzen und mit den Obst- und Gemüsescheiben garnieren.

HAUPTGANG: Seeteufel mit Pinienkernkruste, Portweinschaum, Safrantomaten und Wildreis-Mix

Zutaten für 4 Personen:

- **Für den Fisch:** 60 g Pinienkerne, 1 Scheibe Toastbrot, 1 Handvoll Basilikumblätter, 120 g weiche Butter, Fleur de sel, weißer Pfeffer, 8 Seeteufel-Medaillons (à ca. 80 g)
- **Für die Tomaten:** 3 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, 3 TL Fleur de sel, 1 Döschen gemahlener Safran (0,1 g), 18 kleine Strauchtomaten, weißer Pfeffer, Puderzucker
- **Für den Schaum:** 150 ml Fischfond, 150 g Sahne, 150 ml weißer Portwein, 90 g Butter, Fleur de sel, Pfeffer
- **Für den Reis:** 300 g Wildreismischung, 600 ml Gemüsefond, 3 TL Butter

Zubereitung:

1. **Pinienkernkruste:** Pinienkerne goldbraun rösten, hacken, Toast zerbröseln, Basilikum fein hacken. 90 g Butter cremig schlagen, Brot, Pinienkerne und Basilikum untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterrolle formen und kalt stellen.
2. **Tomaten:** Knoblauch pressen, mit Öl mischen. Safran und Fleur de sel im Mörser zerreiben. Tomaten halbieren, mit Knoblauchöl bestreichen, salzen, pfeffern, mit Puderzucker bestäuben. Bei 180 °C im Ofen 25 Minuten garen.
3. **Portweinschaum:** Fischfond, Sahne und Portwein einkochen lassen, mit Butter und Gewürzen abschmecken.
4. **Reis:** Reis in Öl andünsten, mit Gemüsefond ablöschen, quellen lassen, mit Butter verfeinern.
5. **Fisch:** Seeteufel salzen, pfeffern, in Butter kurz anbraten. Mit Pinienkernbutter belegen und 3-5 Minuten gratinieren. Alles anrichten und mit Schaum servieren.

DESSERT: Zitronen-Mandelkuchen mit Sauerrahm

Zutaten:

- 6 Eier
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Kristallzucker
- 1 Becher gemahlene Mandeln
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher weißes Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver (16 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Becher Maiskeimöl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale



Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig rühren, langsam Öl und Sauerrahm einrühren.
2. Trockene Zutaten (außer Mehl) mischen und untermischen. Mehl zuletzt auf niedrigster Stufe einarbeiten.
3. Teig in eine gefettete Form füllen und bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.
4. Kuchen stürzen, auskühlen lassen, nach Wunsch glasieren und dekorieren.

03 DAS FLEISCHMENÜ

VORSPEISE: Champignoncremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Champignons
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 50 ml Weißwein
- 1 l Gemüsesuppe
- 100 ml Sahne
- 4 Thymianzweige
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und würfeln. Champignons putzen, Stielenden entfernen und halbieren. Thymianzweige waschen und trocken schütteln.
2. Kartoffeln in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten garen.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Champignons hinzufügen und rundherum kurz anbraten. Einige Pilze für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Pilze mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.
4. Gekochte Kartoffeln abgießen, mit Champignons, Gemüsebrühe und Sahne pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe auf Tellern anrichten, mit angebratenen Pilzen und Thymianzweigen garnieren.

HAUPTGANG: Rinderfilet mit Portweinsauce

Zutaten für 4 Personen:

- **Für das Rinderfilet:**
4 Rinderfiletsteaks (je ca. 180–200 g),
Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl,
2 Zweige Rosmarin, 2 Zweige Thymian,
2 angedrückte Knoblauchzehen, 2 EL Butter
- **Für die Portweinsauce:**
200 ml Portwein, 100 ml Rotwein,
200 ml Rinderfond, 2 Schalotten (fein gehackt),
1 EL Butter, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, 1 TL Speisestärke (optional)



Zubereitung:

1. Rinderfilet: Filetsteaks 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks von beiden Seiten je 2–3 Minuten scharf anbraten. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter hinzufügen, Steaks damit übergießen.
3. Steaks in Alufolie wickeln und bei 80–100 °C im Ofen warmhalten.
4. Portweinsauce: Schalotten in Butter glasig dünsten, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Rinderfond hinzufügen und erneut reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. mit Speisestärke binden.
5. Filets aus dem Ofen nehmen, mit der Sauce anrichten. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Beilagen-Ideen: Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln oder glasiertes Wurzelgemüse.

DESSERT: Topfen-Spekulativus-Creme mit Beeren

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Topfen
- 3 EL Staubzucker
- 100 g Spekulativus
- 200 g gemischte Beeren
- 10 frische Minzblätter
- 100 g Schokolade



Zubereitung:

1. Spekulativus-Kekse grob zerbröseln. Topfen mit Staubzucker glatt rühren.
2. Topfen, Beeren und Spekulativus schichtweise in Gläser füllen. Die oberste Schicht sollte aus Spekulativus bestehen.
3. Schokolade mit einem Messer in Späne hobeln. Dessert mit Minzblättern und Schokoladespänen garnieren.

04 DAS VEGETARISCHES MENÜ

VORSPEISE: Krennsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1,5 l Suppe
- 500 ml Weißwein
- 2 EL Kren (Meerrettich)
- 250 ml Schlagobers
- 250 ml Creme fraiche
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Zucker hinzugeben und kurz anrösten.
2. Mit Weißwein ablöschen und die Mischung mindestens 15 Minuten bei geringer Hitze einreduzieren lassen.
3. Suppe, Schlagobers und Creme fraiche einrühren und nochmals mindestens 15 Minuten köcheln lassen. Zwiebeln abseihen und Kren hinzufügen (Menge je nach gewünschter Schärfe).
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen. Nicht erneut aufkochen.
5. Suppe in Tellern anrichten, mit gerösteten Brotwürfeln und frischen Apfelstücken garnieren. Optional mit Kürbiskernöl verfeinern. Dazu passen Sesamstangerl.

HAUPTGANG: Kürbis-Ravioli

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- 2 rote Zwiebeln
- 750 g Ravioli (z. B. Spinat-Ricotta)
- Getrockneter Thymian, Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 600 ml Gemüsebrühe
- 80 g Butter
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 6 Gewürz-Spekulatius



Zubereitung:

1. Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Ravioli, Kürbis, Zwiebeln, Thymian, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Auflaufform (ca. 25 × 30 cm) vermengen. Gemüsebrühe angießen und Butter in kleinen Stücken darüber verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze, 160 °C Umluft) 25–30 Minuten backen.
4. Petersilie waschen und hacken. Spekulatius zerkrümeln und 5 Minuten vor Ende der Garzeit über die Kürbis-Ravioli streuen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

DESSERT: Kokos-Makronencreme mit Kirschen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Glas (370 ml) Kirschen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Speisestärke
- 100 g Kokosmakronen
- 30 g Zartbitterschokolade
- 125 g Mascarpone
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 1–2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen und mit Vanillezucker aufkochen. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und in den kochenden Saft einrühren. Kirschen hinzugeben und kurz abkühlen lassen.
2. Makronen grob zerbröseln, Schokolade fein hacken. Mascarpone, Joghurt und Zucker verrühren. Makronen und Schokolade unterheben.
3. Kokoscreme in Gläser füllen, lauwarmer Kirschen darauf anrichten und mit Schokoladespänen garnieren.

05 TIPPS zum entspannten Gelingen

- **Planung ist das A und O:** Bereite so viel wie möglich im Voraus vor, um den Tag entspannt genießen zu können. Notiere dir einen genauen Zeitplan für die Zubereitung, damit alles rechtzeitig fertig wird.
- **Dekoration:** Schaffe mit Kerzen, Tannenzweigen und weihnachtlichem Geschirr eine festliche Atmosphäre. Eine Tischdecke mit winterlichen Motiven oder liebevoll gestaltete Namenskarten verleihen dem Essen eine besondere Note.
- **Getränke:** Passende Weine und ein hausgemachter Punsch runden dein Menü perfekt ab. Alternativ kannst du auch einen weihnachtlichen Cocktail vorbereiten, wie einen Cranberry-Spritz oder einen warmen Glühwein.
- **Vorbereitung der Zutaten:** Wasche, schneide und bereite alle Zutaten im Voraus vor. So vermeidest du Stress in der Küche und kannst dich voll auf das Kochen konzentrieren.
- **Probekochen:** Wenn du ein neues Rezept ausprobieren möchtest, koche es am besten einmal im Voraus, um sicherzustellen, dass alles wie gewünscht gelingt.
- **Kinderfreundliches Essen:** Falls Kinder anwesend sind, bereite auch einfache Alternativen vor, die den Kleinen schmecken, wie z. B. Pasta mit Tomatensauce oder kleine Fingerfoods.
- **Musik:** Erstelle eine Playlist mit stimmungsvoller Weihnachtsmusik, um eine entspannte Atmosphäre zu schaffen, während alle das Essen genießen.
- **Entspannung:** Auch wenn es dein Ziel ist, ein perfektes Festessen zu zaubern, denke daran, dich selbst nicht unter Druck zu setzen. Genieße die Zeit mit deinen Liebsten und nimm dir zwischendurch einen Moment, um durchzuatmen.

Ich hoffe, dass mein Newsletter dir Anregungen für ein unvergessliches Weihnachtsfest bietet. Viel Freude beim Kochen und Genießen!

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!



Gabriele Winkler

www.winklergabriele.at

Tel: 0664 42 079 59

Mail: beratung@winklergabriele.at

Melde dich zum Newsletter an:

<https://winklergabriele.at/newsletter/>



FROHE
Weihnachten
—&—
EIN GUTES NEUES JAHR