1. Gang: Blätterteig-Tartelettes mit Birne, Frischkäse & knusprigem Speck

Knuspriger Blätterteig, cremiger Frischkäse, saftige Birne und würziger Speck – schon der erste Bissen vereint süße und herzhafte Aromen zu einem kleinen Festtagsgenuss. Frischer Thymian verleiht den Tartelettes eine feine, winterliche Note.

Weinbegleitung: Rogl Frizzante

Der Frizzante bringt blumige Aromen, lebendige Säure und eine angenehme Restsüße mit. Die fruchtige Birne greift seine aromatische Seite auf, während der salzige Speck einen spannenden Kontrast zur Süße des Weins bildet. Die feine Kohlensäure sorgt zwischen den Bissen für Frische und Leichtigkeit.

Einkaufsliste:

Für 8 kleine Tartelettes (2 Stück pro Person):

- 1 Rolle frischer Blätterteig (ca. 270 g, aus dem Kühlregal)
- 1 große, reife, aber feste Birne
- 120 g Frischkäse natur
- 80 g Speckwürfel oder fein geschnittener Frühstücksspeck
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2–3 Zweige frischer Thymian
- 1 TL Zitronensaft
- Etwas frisch gemahlener Pfeffer
- Bei Bedarf etwas Salz

Zubereitung:

01. Backofen vorheizen
Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

02. Speck knusprig braten
Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer Hitze knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

03. Birne und Frischkäse vorbereiten
Die Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Frischkäse mit frisch gemahlenem Pfeffer und den abgezupften Thymianblättchen verrühren. Nur bei Bedarf leicht salzen, da der Speck bereits Würze mitbringt.

04. Tartelettes formen und belegen
Den kalten Blätterteig ausrollen und in 8 gleich große Rechtecke schneiden. Mit einem Messer rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand leicht einritzen, ohne den Teig durchzuschneiden. Die Mitte mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Jeweils etwas Frischkäse innerhalb des Randes verstreichen und mit 2–3 dünnen Birnenscheiben belegen. Den Teigrand mit verquirltem Ei bestreichen.

05. Goldbraun backen und anrichten
Die Tartelettes etwa 16–20 Minuten backen, bis der Blätterteig schön aufgegangen und goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, mit dem knusprigen Speck bestreuen und nach Belieben mit frischem Thymian garnieren. Am besten noch leicht warm servieren.

Tipp:
Frischkäse und Speck lassen sich bereits einige Stunden vorher vorbereiten. Den Blätterteig erst kurz vor dem Backen belegen, damit er schön knusprig bleibt.

2. Gang: Pastinaken-Erdäpfel-Cremesuppe mit Schwarzbrot-Croûtons & Schnittlauch

Wenn es draußen kalt ist, gibt es kaum etwas Schöneres als eine wärmende cremige Suppe. Die leicht süßlichen, nussigen Aromen der Pastinake verbinden sich mit der feinen Cremigkeit der Erdäpfel. Knusprige Schwarzbrot-Croûtons sorgen für das gewisse Etwas.

Weinbegleitung: Grüner Veltliner Classic

Der Grüne Veltliner Classic überzeugt mit belebender Frische, fruchtigen Noten und einer angenehmen Würzigkeit. Sein frisches Säuregerüst setzt einen schönen Kontrast zur cremigen Suppe, während die dezente Würze wunderbar mit den erdigen Aromen der Pastinake harmoniert.

Einkaufsliste:

Für 4 kleine Suppenportionen:

- 400 g Pastinaken
- 250 g mehlige Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 750 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Schlagobers
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Etwas frisch geriebene Muskatnuss

- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 1 EL Butter
- frischer Schnittlauch

Zubereitung:

01. Gemüse vorbereiten
Pastinaken und Erdäpfel schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

02. Aromen entfalten
Die Butter in einem großen Topf schmelzen. Die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Pastinaken und Erdäpfel dazugeben und unter Rühren etwa 2–3 Minuten mitdünsten. Das Gemüse soll dabei keine starke Farbe annehmen.

03. Suppe köcheln lassen
Mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

04. Fein pürieren und abschmecken
Das Schlagobers hinzufügen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Falls sie zu dick ist, etwas Wasser oder Gemüsebrühe ergänzen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

05. Croûtons zubereiten
Das Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze rundherum knusprig rösten. Beiseitestellen.

06. Anrichten und servieren
Den Schnittlauch fein schneiden. Die heiße Suppe in Schalen füllen, mit den Schwarzbrot-Croûtons garnieren und etwas Schnittlauch darüberträufeln.

Tipp:
Die Suppe lässt sich wunderbar am Vortag zubereiten. Die Croûtons am besten frisch rösten und erst unmittelbar vor dem Servieren hinzufügen, damit sie knusprig bleiben.

3. Gang: Schweinsfilet in Kräuterkruste mit Erdäpfelgratin & glasierten Karotten

Außen goldbraun und aromatisch, innen herrlich saftig: Das zarte Schweinsfilet in seiner feinen Kräuterkruste ist der Mittelpunkt des Weihnachtsmenüs. Dazu gibt es ein cremiges Erdäpfelgratin mit einer knusprigen Oberfläche und in Butter glasierte Karotten.

Weinbegleitung: Rogl Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist der kräftigste Wein unseres Weihnachtsmenüs. Mit seiner reifen, aromatischen Art, seiner Eleganz und seinem volleren Körper ist er besonders ideal für die geschmacksstarke Hauptspeise geeignet.

Einkaufsliste:

Für 4 Portionen:

- Ca. 700 g Schweinsfilet (1 großes oder 2 kleinere Filets)
- 40 g Semmelbrösel
- ½ Bund frische Petersilie
- 2–3 Zweige frischer Thymian
- 1–2 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL weiche Butter
- 2 EL Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

- 900 g vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 250 ml Schlagobers
- 150 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Butter für die Auflaufform
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Etwas frisch geriebene Muskatnuss

- 600 g Karotten
- 20 g Butter
- 1 TL Honig
- Ca. 80 ml Wasser
- Salz
- Etwas frische Petersilie zum Garnieren

01. Erdäpfelgratin vorbereiten
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Erdäpfel schälen und mit einem Hobel oder Messer in etwa 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken oder pressen. Eine Auflaufform (ca. 20 × 25 cm) mit Butter einfetten.
Schlagobers und Milch mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss verrühren.

02. Gratin backen
Die Erdäpfelscheiben gleichmäßig in der Auflaufform verteilen und mit der Obers-Milch-Mischung übergießen.
Im vorgeheizten Ofen etwa 55–65 Minuten backen, bis die Erdäpfel weich sind und die Oberfläche goldbraun ist. Sollte das Gratin zu schnell bräunen, locker mit Alufolie abdecken.

03. Kräuterkruste zubereiten
Petersilie und Thymian fein hacken. Gemeinsam mit den Semmelbröseln und der weichen Butter vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
Die Mischung soll leicht feucht und krümelig sein, damit sie später gut am Fleisch haftet.

04. Schweinsfilet anbraten
Das Schweinsfilet bei Bedarf von Sehnen befreien und mit Küchenpapier trocken tupfen. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer bis hoher Hitze von allen Seiten insgesamt etwa 4–6 Minuten goldbraun anbraten.

05. Kräuterkruste auftragen und fertig garen
Das angebratene Fleisch auf ein kleines, ofenfestes Blech legen. Die Oberseite dünn mit Senf bestreichen und die Kräuter-Brösel-Mischung vorsichtig andrücken.
Das Fleisch zum bereits backenden Gratin in den Ofen geben, sobald dieses etwa 35–45 Minuten gebacken hat.
Das Filet benötigt je nach Dicke weitere 12–20 Minuten, bis es im Kern etwa 65–68 °C erreicht hat. Am einfachsten gelingt das mit einem Fleischthermometer.
Anschließend aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden etwa 5 Minuten ruhen lassen.

06. Karotten glasieren
Während das Fleisch im Ofen ist, die Karotten schälen. Je nach Größe längs halbieren oder in gleichmäßige, längliche Stücke schneiden.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen, die Karotten hinzufügen und kurz anschwitzen. Honig, Wasser und eine Prise Salz dazugeben.
Zugedeckt etwa 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Danach den Deckel entfernen und die Flüssigkeit noch einige Minuten einkochen lassen, bis die Karotten weich, aber noch leicht bissfest sind und schön glänzen.

07. Festlich anrichten
Das Schweinsfilet in etwa 2–3 cm dicke Medaillons schneiden. Je zwei bis drei Stück auf einem Teller platzieren. Dazu eine Portion Erdäpfelgratin und einige glasierte Karotten anrichten. Nach Belieben etwas Bratensaft neben dem Fleisch verteilen und mit frischer Petersilie garnieren.

Tipp:
Das Erdäpfelgratin kann bereits am Vortag vollständig gebacken und später abgedeckt wieder erwärmt werden. Auch die Kräuterkruste lässt sich vorher vorbereiten.

4. Gang: Bratapfel mit Zimt-Walnuss-Fülle & Vanille-Topfencreme

Der Duft von warmen Äpfeln, Zimt und gerösteten Walnüssen ist der Inbegriff von Advent und Weihnachten. Der Bratapfel vereint all das, was wir an der Adventzeit lieben: vertraute Aromen, wohlige Wärme und ein Hauch Kindheitserinnerung. Die luftige Vanille-Topfencreme sorgt für einen frischen, cremigen Kontrast.

Weinbegleitung: Gelber Muskateller

Der Gelbe Muskateller begeistert mit seiner sortentypischen, fruchtigen Aromatik und einem lebendigen Säurespiel. Die Fruchtaromen harmonieren besonders mit dem gebackenen Apfel, während Vanille und Walnüsse den Duft des Weins ergänzen.

Einkaufsliste:

Für 4 Personen:

- 4 mittelgroße, leicht säuerliche Äpfel, z. B. Boskoop, Topaz oder Elstar
- 70 g Walnüsse
- 20 g feine Haferflocken
- 20 g Butter
- 2 TL Honig, je nach Süße der Äpfel auch weniger
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 kleine Prise Salz
- Ca. 100 ml Wasser für die Auflaufform

- 250 g Topfen (20 % F. i. T.)
- 120 g Naturjoghurt
- ½ Vanilleschote oder etwas natürliches Vanilleextrakt
- 1 TL Honig, bei Bedarf
- Etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

01. Backofen vorheizen
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Auflaufform bereitstellen, in der die vier Äpfel nebeneinander Platz finden.

02. Äpfel vorbereiten
Die Äpfel gründlich waschen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Öffnung bei Bedarf mit einem kleinen Löffel etwas vergrößern, damit ausreichend Platz für die Füllung entsteht.
Dabei darauf achten, den Boden der Äpfel möglichst nicht zu durchstechen.

03. Zimt-Walnuss-Fülle herstellen
Die Walnüsse grob hacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit Walnüssen, Haferflocken, Honig, Zimt und einer kleinen Prise Salz vermischen.
Die Masse soll leicht zusammenhalten, aber nicht zu weich sein.

04. Äpfel füllen und backen
Die Nussmasse gleichmäßig auf die vier Äpfel verteilen und leicht in die Öffnungen drücken.
Die gefüllten Äpfel in die Auflaufform setzen und etwa 100 ml Wasser angießen. Im vorgeheizten Ofen ungefähr 30–40 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind, aber ihre Form noch behalten.

05. Vanille-Topfencreme zubereiten
Während die Äpfel backen, den Topfen mit dem Naturjoghurt glatt rühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Creme geben.
Mit etwas abgeriebener Zitronenschale und, falls gewünscht, wenig Honig abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

06. Anrichten und genießen
Je einen warmen Bratapfel auf einem kleinen Dessertteller platzieren. Einen großzügigen Löffel Vanille-Topfencreme daneben anrichten.
Nach Belieben mit einigen gehackten Walnüssen und einem Hauch Zimt garnieren. Warm servieren.

Tipp:
Die Vanille-Topfencreme lässt sich bereits am Vortag zubereiten. Auch die Nussfüllung kann vorbereitet und luftdicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.