



Rezepte der Kochshows mit Gerhard Winkler

Mittwoch, 10. Sept. 2025

Weißer Tomatensuppe

Zutaten

1 kg Tomaten reif
60 g Basilikum
5 g Piment
1 Knoblauchzehe
300 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

Zubereitung

1. Für die Essenz Tomaten vierteln und mit dem Basilikum, Zucker, Knoblauch, Salz und Piment in den Mixer geben bis alles fein gemixt ist. Die Masse in ein mit Passiertuch ausgekleidetes Sieb geben und über Nacht im Kühlschrank in eine Schüssel abtropfen lassen.
Die Klare Essenz mit Sahne aufkochen und abschmecken.



Rezepte der Kochshows mit Gerhard Winkler

Mittwoch, 10. Sept. 2025

Basilikumnockerln

Zutaten

75 g Ricotta
3 EL Parmesan, frisch gerieben
2 EL Mehl
8 Stängel Basilikum
1 Eigelb
2 EL Semmelbrösel
Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Nocken das Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und mit Ricotta fein pürieren. Parmesan, Eigelb, Semmelbrösel und Mehl untermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen. Die Nocken in siedendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen.



Rezepte der Kochshows mit Gerhard Winkler

Mittwoch, 10. Sept. 2025

Fisch-Maischerln

Zutaten

400 g Rollgerste

100 g Zwiebel

3 Knoblauchzehen

300 g Räucherforelle

300 g Fischfilets von Saibling oder Kärntna Laxn (Seeforelle)

Salz, Pfeffer

Flüssigrauch (bekommt man im Fachhandel oder online zu bestellen)

Thymian

Piment

1 Schweinenetz (bekommt man beim Fleischhauer)

2 Eier

Zubereitung

1. Rollgerste über Nacht in kaltem Wasser einweichen
2. Rollgerste am nächsten Tag mit dem Einweichwasser kochen, abseihen und auskühlen lassen.
3. Räucherforellenfleisch faschieren und Fischfilet fein würfeln
4. Zwiebel schälen Knoblauch schälen, schneiden und in Butter anrösten
5. Fischfleisch, faschierte Räucherforelle und restliche Gewürze dazugeben und alles kurz rösten.
6. Anschließend die Rollgerste mit der Masse vermengen und vom Herd nehmen.
7. Nach kurzer Auskühlphase die Eier unterheben.
8. Aus der Masse nun Kugeln formen und mit Schweinsnetz umwickeln
9. Maischerln in einer Kasserolle im Rohr bei 160 Grad zirka 20 Minuten braten



Rezepte der Kochshows mit Gerhard Winkler

Mittwoch, 10. Sept. 2025

Karottencreme

Zutaten

1 kg Karotten geschält
100 ml Schlagobers
40 g Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Kardamom
Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Karotten schälen und mit Kardamon in gesalzenem Wasser kochen
2. Anschließend abseihen und in einen starken Mixer geben
3. Mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat und Cayenne mindesten 4 Minuten gut mixen, um eine homogene Creme zu bekommen
4. Abschließend die Butter dazugeben und nochmals kurz mixen



Rezepte der Kochshows mit Gerhard Winkler

Mittwoch, 10. Sept. 2025

Grünkohl

Zutaten

Grünkohlblätter

Salz

Speiseöl zum Frittieren

Zubereitung

1. Grünkohl waschen und in unregelmäßig große Stücke zupfen
2. Grünkohl gut abtropfen lassen oder abtupfen
3. In einer Schüssel Grünkohl etwas Salz und 2 El Pflanzenöl deiner Wahl vermengen
4. Ofen auf 160 Grad Vorheizen und Grünkohl je Größe der Stücke 5-8 Minuten backen



Rezepte der Kochshows mit Gerhard Winkler

Mittwoch, 10. Sept. 2025

Cordon bleu vom Hirsch

Zutaten

1 kg Hirschrücken
50 g Bündnerfleisch vom Hirsch
100 g Bergkäse aus Kärnten
Thymian
Preiselbeerkonfitüre
Salz, Pfeffer
Semmelbrösel
6 Eier
Griffiges Mehl
Butterschmalz

Zubereitung

1. Hirschrücken zuputzen (parieren)
2. Aus dem Hirschrücken mittels Schmetterling Schnitt vier Schnitzel á 200 g schneiden. Die Schnitzel vorsichtig klopfen.
3. Das Schnitzel mit Preiselbeeren bestreichen, mit Thymian würzen, vier Scheiben Bündner Schinken, und zwei Scheiben Käse belegen. Die zweite Hälfte darüber schlagen. Gut andrücken.
4. Für die Panade Semmelbrösel vorbereiten. Die Eier aufschlagen und gut verquirlen. Die Cordon Bleus zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss mit Brösel panieren.
5. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erwärmen (ca. 170 Grad) und die Cordon Bleus vorsichtig ausbacken. Von jeder Seite brauchen die Cordon Bleus ca. 4-5 Minuten. Die Hitze eventuell reduzieren.



Rezepte der Kochshows mit Gerhard Winkler

Mittwoch, 10. Sept. 2025

Kürbisrisotto

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
Thymian
1 Butterflocke
500 g Risottoreis
Gemüsefond
Weißwein
Parmesan
Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Hokkaidokürbis halbieren und aushöhlen. Anschließend Knoblauch, Lorbeer, Thymian und Butterflocke in den Kürbis geben. Den Kürbis nun in Alufolie einpacken und im Rohr bei 160 Grad ca. 45 Minuten backen.
2. Nun den Thymian und den Lorbeer aus dem Kürbis geben. Kürbis, Knoblauch nun gut mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Nun erhitzt Du in einem Topf die Butter und gibst den Risotto-Reis hinzu und rührst die Reiskörner schnell und gründlich unter.
4. Nach kurzem Rösten mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond hinzugeben und unter stetigem Rühren köcheln lassen
5. Anschließend die Kürbiscreme, Butter und Parmesan hinzugeben und alles zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen.



Rezepte der Kochshows mit Gerhard Winkler

Mittwoch, 10. Sept. 2025

Feigentartelette

Zutaten

Blätterteig
6-8 frische Feigen
1 Ei
Mehl

Mandelmasse

Zutaten

1 Ei
65 g Zucker
½ Vanilleschote
65 g Butter
65 Mandeln gemahlen
½ TL Amaretto

Zubereitung

1. Das Ei mit dem Zucker und dem Vanillemark aufschlagen.
2. Die Butter dazugeben und nochmals kurz aufschlagen.
3. Die Mandeln dazugeben und mit Amaretto abschmecken.
- 4.

Teig

1. Den Blätterteig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen.
2. Immer abwechselnd der Länge und Breite nach auf 2,5mm ausrollen.
3. Den Teig in der gewünschten Tartelette-Grösse rund ausstechen und die Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Fertigstellen

1. Mit einer Gabel Löcher stechen. Je einen Löffel Mandelmasse in die Mitte der Tartelettes geben. Je drei Feigenhälften auf jede Tartelette legen, etwas Butter und Zucker darauf geben.
2. Bei 180 Grad Heissluft 18-20 Minuten backen.
3. Auskühlen lassen, etwas Feigenkonfitüre drauf streichen und mit Puderzucker bestäuben.