



Soupe de Mère Royaume (Vorspeise)



Eglifilets im Bierteig (Hauptgang)



Salzkartoffeln (Beilage)



Tartarsauce (Beilage)



Genfer Birnenkuchen (Dessert)



Soupe de Mère Royaume (Vorspeise)

Zutaten für 4 Personen

200 g gesalzener, magerer Speck
1 Zwiebel
1 Lauch gerüstet (ca. 200 g)
250 g Kartoffeln
ca. 1,25 l Wasser
50 g Reis
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Kerbel, fein geschnitten
Kerbel zum Dekorieren



Zubereitung

Speckwürfel in Würfel schneiden und kurz anbraten, ohne dass sie Farbe annehmen. Zwiebel und Lauch klein schneiden und hinzufügen, anschwitzen lassen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und begeben, mit Wasser ablöschen, zum Kochen bringen und während 15-20 Minuten köcheln lassen. Fett je nach persönlichem Geschmack abschäumen.

Reis begeben, 15-20 Minuten weiterkochen, salzen, pfeffern. Kerbel beifügen. Suppe in vorgewärmte Suppenteller geben, dekorieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Soupe de Mère Royaume

Jedes Jahr feiert Genf das berühmte Fest der Escalade im Gedenken an den Sieg der protestantischen Republik über die savoyischen Truppen in der Nacht vom 11. auf den 12. Dezember 1602. Die Mère Royaume ist eine der grossen Symbolfiguren. Der Legende zufolge soll sie einen savoyischen Soldaten erschlagen haben, indem sie ihren gusseisernen Topf voll heisser Suppe aus dem Fenster auf ihn runter fallen liess. Heute sind der Schokoladentopf, der mit Marzipangemüse gefüllt wird, sowie diese Gemüsesuppe fester Bestandteil dieses Fests.

Eglifilets im Bierteig (Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

150 g	Mehl
0,5 TL	Salz
1,5 dl	helles Bier
2	Eigelbe
500 g	Eglifilets ohne Haut
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer
2 EL	Mehl
2	Eiweisse
	Öl zum Frittieren



Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Bier und Eigelbe verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen zum Mehl giessen, glatt rühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Eglifilets trocken tupfen, würzen. Mehl in einen tiefen Teller geben, Eglifilets portionenweise darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.

Eiweisse steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen.

Brattopf bis 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 175 Grad erhitzen.

Eglifilets einzeln durch den Teig ziehen, ins heisse Öl geben, ca. 5 Min. hellbraun frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen, warm stellen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.

Eglifilets mit Tartarsauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Salzkartoffeln (Beilage)

Zutaten für 4 Personen

800 g	festkochende Kartoffeln
1 Prise	Salz
1 Bund	Petersilie
1 EL	Butter



Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach halbieren oder vierteln, sodass ungefähr gleich grosse Stücke entstehen.

Kartoffeln in einen kleinen Kochtopf legen, mit Wasser bedecken und Salz hinzufügen.

Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten gar (bissfest) kochen.

Wer mag kann die Kartoffel noch in einer Pfanne mit Butter und Salz schwenken.

Kurz vor dem Servieren die fertigen Kartoffeln mit den feingehackten Peterli mischen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Tartarsauce (Beilage)

Zutaten für 4 Personen

1	frisches Eigelb
1 TL	Senf
1 TL	Zitronensaft
0,25 TL	Salz
1 dl	Rapsöl
1	hart gekochtes Ei
1	Essiggurke
0,25	Zwiebel
1 EL	Kapern
1 EL	Petersilie
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

Eigelb, Senf, Zitronensaft und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugiessen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht.

Ei und Gurke in Würfeli schneiden, Zwiebel und Kapern fein hacken, Petersilie fein schneiden. Alles unter die Mayonnaise mischen, würzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Genfer Birnenkuchen (Dessert)

Zutaten für 6-8 Personen

200 g	Mehl
0,5 TL	Salz
75 g	Butter
40 g	Mehl (zum Stäuben)
40 g	Rohrzucker (zum Stäuben)
wenig	Zimt (zum Stäuben)
6	Birnen (je ca. 150 g)
3 EL	Baumnussöl
100 g	Zitronat
100 g	Rosinen
0,5 dl	Weisswein
1,5 dl	Vollrahm
60 g	Rohrzucker



Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden und begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. 1 dl Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Anschliessend wird der Teig mit einem Nudelholz ausgewallt, bis zu einem Durchmesser von ca. 34 cm. Der Teig wird in ein Backblech/Backform mit ca. 28 cm Durchmesser gelegt und der Rand wird hochgezogen. Danach den Boden mit einer Gabel leicht einstechen.

Mehl, Rohrzucker und Zimt vermischen und gleichmässig auf dem Teigboden verteilen.

Die Birnen werden geschält, die Kerne werden entfernt. Danach halbieren und in Scheiben schneiden und mit dem Baumnussöl, dem Zitronat sowie den Rosinen mischen und die Masse gut über den Teig verteilen. Den Weisswein zum beträufeln verwenden.

Rahm mit Rohrzucker verrühren, darübergiessen.

Die Backform wird im vorgeheizten Backofen bei 220° mit Umluft für etwa 35 Minuten auf der untersten Rille gebacken.

Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten