



Menü

Menu genevois

25. Oktober 2024

Potage genevois aux poireaux / Genfer Lauchsuppe

Domaine de la République et Canton de Genève, Chasselas 2023, AOC

Carpaccio de féra fumée / Carpaccio aus geräucherten Felchen

Domaine de la République et Canton de Genève, Bastian 2022, AOC

Assemblage de Divona et Divico, élevé en fût de châne

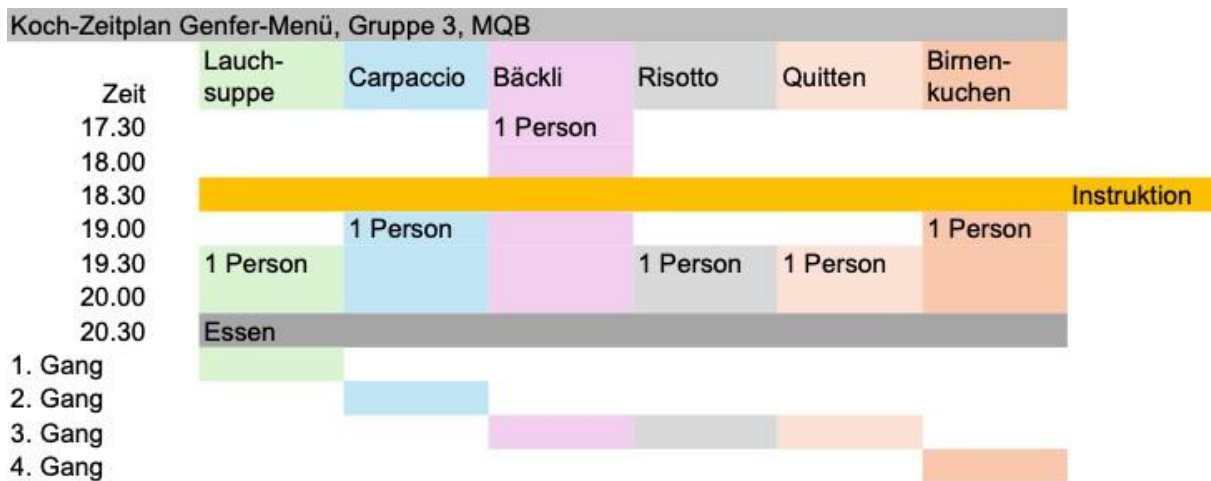
Joues de porc braisées au Gamay de Genève / Geschmorte Schweinsbäckli in Genfer Gamay

Risotto aux légumes / Gemüserisotto Coings braisés au vin rouge / Rotwein-Quitten

Domaine de la République et Canton de Genève, Gamay 2022, AOC

Tarte aux poires à la genevoise / Genfer Birnen-Kuchen

Notizen:



Potage genevois aux poireaux / Genfer Lauchsuppe

Zutaten für 4 Personen

- Etwas Butter
- 400 g Lauch (gewürfelt)
- 200 g mehligkochende Kartoffeln (gewürfelt)
- 0.6 l Gemüsebouillon
- 0.2 l Chasselas Genevois
- 1.5 dl Rahm
- Muskat, Salz, Pfeffer nach Belieben

Garnitur:

- Etwas Olivenöl
- 100 g Lauch in dünne Streifen geschnitten
- Muskat und Salz
- Pfeffer



Quelle: Fooby

Zubereitung

1. Butter in mittelgroßem Topf schmelzen lassen.
2. Lauch und Kartoffeln darin ca. 3 Minuten anschwitzen.
3. Mit der Brühe und Wein ablöschen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren, ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Pürieren, würzen
5. Rahm begeben, ca. 10 Minuten weiterkochen.

Garnitur

1. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
2. Lauch darin unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten goldbraun braten, würzen.
3. Die Garnitur über die Suppe geben.

Carpaccio de féra fumé / Carpaccio aus geräucherten Felchen

Zutaten für 4 Personen

- 2 grosse Filets geräucherte Felchen
- 30 g Kerbel
- 1 Zitrone (Saft)
- Ca. 500g gekochte Randen
- 4-5 EL Raps- oder Olivenöl
- 2 Schalotten
- 10-20 g Schnittlauch
- ½ Apfel



Quelle: Union Maraîchère de Genève
<https://umg.ch/recipes/carpaccio-de-fera-fume/>

Zubereitung

1. Schalotten schälen und längs fein schneiden, den Kerbel hacken und den Schnittlauch fein schneiden
2. Randen raffeln, Äpfel in Stifte schneiden und alles in einer Schüssel mischen
3. In einem Schüsseli eine Vinaigrette aus Zitrone und dem Öl herstellen. Salzen und pfeffern, unter die Randen-/Äpfel geben
4. Randen/Apfel-Salat in einem Kreis anrichten. Die Felchenfilets hauchdünn schneiden, und um den Salat herum legen
5. Garnieren mit einem Kerbelzweig, mit etwas Fleur de sel, einigen Tropfen Öl und Zitrone.

Joues de porc braisés au Gamay de Genève / Geschmorte Schweinsbäckli in Genfer Gamay

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Schweinsbäckli
- 4-6 Schalotten
- 2 Rüebli
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Stück Lauch
- 4 Knoblauchzehen
- Tomatenpüree
- Lorbeer
- Thymian
- Öl, Salz, Pfeffer
- 0.3-0.5 l Rinder-Bouillon
- ca. ½ Flasche Gamay de Genève



Bild ähnlich, nicht original.

Quelle: Les recettes du terroir genevois
(ursprünglich)

Ergänzt nach eigenen Erfahrungen

https://youtu.be/LVTOCI7jLA0?si=X_Ge5SaDCDrbJWPp

Zubereitung

1. Schalotten, Karotten und Knollensellerie in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden und im Öl im Schmortopf anbraten.
2. Den in ca. 1 cm dicke Ringe geschnittenen Lauch dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten.
3. Anschliessend das Tomatenmark hinzugeben und alles bei schwacher Hitze einige Minuten rösten.
4. Den Rotwein auf zweimal hinzugeben und jeweils immer wieder etwas einkochen lassen.
5. Die Brühe, die leicht gepressten Knoblauchzehen sowie Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen und einmal aufkochen lassen.
6. Dann die Schweinebäckchen hinzufügen (sie sollen mit Sud bedeckt sein) und bei geschlossenem Deckel in 2-3 Stunden bei schwacher Hitze weich schmoren.
7. Die Schweinebäckchen herausnehmen und warmstellen.
8. Die Sauce pürieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto aux légumes / Gemüse-Risotto

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Rüebli, mittelgross
- 1 Stück Stangensellerie
- Etwas Zucchini, Tomätli
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
- 1-2 dl Weisswein
- Ca. 5 dl Gemüsebouillon, heiss
- 1 Knoblauchzehe
- Ca.40 g Butter
- Ca.50 g geriebener Hartkäse
- Salz und Pfeffer nach Bedarf



Quelle: Eigenes Bild

Zubereitung

1. Zwiebel, Rüebli und Stangensellerie in kleine Stückli schneiden.
2. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Gemüse anziehen lassen.
3. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen.
4. Knoblauch in die Bouillon pressen, dann unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 10 Min. köcheln.
5. In Zwischenzeit Zucchini und Tomätli in Würfeli schneiden.
6. Zucchini und etwas später die Tomaten begeben, fertig köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
7. Butter und Käse unter den Risotto mischen, würzen.

Variante: noch frischen, kleingeschnittenen Salbei begeben

Coings braisés au vin rouge / Rotwein-Quitten

Zutaten für 4 Personen

- 1 mittelgrosse Quitten
- Je 1 dl Rotwein und Wasser
- Ca. 50 g Zucker
- 2 Gewürznelken
- 1/2 Zimtstange
- 1 Sternanis (oder 1 TL Anis)



Quelle: Wildeisen

Zubereitung

1. Die Quitten abreiben, schälen, in Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen
2. In einer grossen Pfanne Rotwein und Wasser, Zucker sowie alle Gewürze aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenschnitze hineingeben und ca. 15 Minuten gerade weich dünsten.
3. Die Quittenschnitze sorgfältig aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und zur Seite stellen; unbedingt darauf achten, dass keine Gewürze, insbesondere keine Nelken, mitkommen.

Tarte aux poires à la Genevoise / Genfer Birnen-Kuchen

Zutaten für 8 Personen

- Einen fertigen oder selbstgemachten Mürbeteig (Kuchenblech mit 30cm Durchmesser)
- 4-5 Birnen
- 30 g + 60 g brauner Zucker
- 20 g Mehl
- 1 TL Zimt
- Ca. 70 g Rosinen
- Je ca. 30 g kandierte Zitronen und Orangen in kleinen Würfeln
- 0,5 dl Weisswein (Genfer Chasselas)
- 3 EL Walnussöl
- 2 dl Rahm
- 2 Eier



Quelle: Les recettes d'Estelle

<http://www.lesrecettesdestelle.ch/tarte-aux-poire-a-la-genevoise>

Zubereitung

1. Den Teig in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Tarteform legen.
2. Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Die 20 g braunen Zucker und die 30 g Mehl mit etwas Zimt mischen und diese Mischung auf dem Tarteboden verteilen.
4. Die Birnen schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden.
5. Sie mit den Rosinen, den kandierten Orangen und Zitronen, dem Walnussöl und dem Weisswein vermischen.
6. Diese Mischung auf dem Tortenboden verteilen.
7. Den Rahm und die Eier mit den 60 g braunem Zucker verrühren.
8. Die Oberseite der Tarte mit dieser Mischung beträufeln.
9. 30 bis 35 Minuten im Ofen backen

Variante: Mit einer Kugel Vanille-Glace begleiten.