

Kürbisravioli mit Spänen von Foie gras



Pour 4 Personen

Préparation : 60 min

Cuisson : 3 min

Zutaten

- Foie-gras-Schnipsel

Ravioliteig

- 350 g Mehl
- 150 g feiner Griess
- Salz
- 1 EL Rapsöl
- ½ TL Kurkuma
- 15 Eigelbe

Kürbisfüllung

- 2 kg Kürbis in Würfel schneiden
- 5 dl Doppelrahm
- 100 g Brotkrume
- 100 g rezenter Gruyère AOP
- 2 Eier

Zubereitung

Ravioliteig

Mehl, Griess, Kurkuma und Salz in einer Schüssel mischen.

In der Mitte eine Mulde formen, die geschlagenen Eier und das Öl hineingeben und alle Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Kühl aufbewahren.

Kürbisfüllung

Den Doppelrahm einkochen bis er möglichst dickflüssig ist. Beiseite stellen.

Die Kürbiswürfel im Salzwasser kochen.

Sobald sie weich sind, abtropfen und mit dem eingekochten Doppelrahm im Mixer fein pürieren.

Die übrigen Zutaten begeben und abschmecken.

Vorbereitung der Ravioli

Den Teig sehr dünn auswallen (1 mm).

Mit einer runden Ausstechform Teigondellen von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen.

Den Rand der Rondellen mit Wasser bepinseln und die Mitte mit Füllung belegen.

Mit einer zweiten Rondelle bedecken und an den Rändern festdrücken. In den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Die Ravioli unmittelbar vor dem Servieren in Salzwasser kochen, anrichten und jedes Ravioli mit Gänseleberspänen garnieren.

Mit Pfeffer, Kürbisravioli mit Spänen von Foie gras, zerstoßenen Pfefferkörnern, Granatapfelkernen und Vin cuit garnieren.

Tipps !

- Passt gut zu einem Vully, Initial, Cave du Petit Château, Simonet, in Môtier.

Rezept von Alain Bächler

Ehemaliger Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon