

# Ravioli mit Hirschkpfeffer-Füllung auf einem Carpaccio von Randen mit Büchelbirnen



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 200 min**

**Cuisson : 120-180 min**

## Zutaten

### Ravioliteig

- 300 g Mehl
- 200 g feiner Griess
- 40 g Rapsöl
- 0,25 l Eigelb (23 bis 25 Eigelbe)
- Wenig Salz

### Füllung

- 1 kg Hirschfleisch von der Schulter oder vom Hals, gewürfelt
- 20 g Öl
- 80 g Zwiebeln, gehackt
- 20 g Knoblauch, gehackt
- 40 g Tomatenkonzentrat
- 10 g Mehl
- 4 dl Rotwein
- 3 dl Brauner Fond
- 150 g Butter
- 150 g Doppelrahm
- 4 Gewürznelken
- 10 Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer
- 50 g Brotbrösel
- 1 Ei
- 30 g reifer Greyerzer AOP, gerieben
- 24 Stk. Randenrondellen (Durchmesser 5 cm, Breite 3 mm), gekocht
- 8 Büchelbirnen AOP, gekocht und caramelisiert
- Ei wenig Vin cuit für die Dekoration

## Zubereitung

Recette : Ravioli mit Hirschkpfeffer-Füllung (Traditionellen Hirschkpfeffer-Füllung)  
Zubereitung (Traditionellen Hirschkpfeffer-Füllung)  
Randen mit Büchelbirnen

Die Hirschstücke in sehr heissem Öl anbraten; Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenkonzentrat begeben, anschwitzen.

Mit Mehl bestreuen.

Sobald das Mehl gut verteilt ist, mit Rotwein ablöschen.

Flüssigkeit reduzieren, bis Masse fast ganz trocken ist.

Braunen Fond, Doppelrahm und Butter zugeben.

Abschmecken und während 2 bis 3 Stunden köcheln lassen (für dieses Gericht muss das Fleisch weichgekocht sein, damit es sich später leichter zerteilen lässt)

Das Fleisch herausnehmen, sobald es weichgekocht ist, und in kleine Stückchen (Brunoises) zerteilen, die Sauce mixen und weiter einreduzieren, bis noch ca. 4 dl Sauce übrig sind.

Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, Fleisch und Sauce mischen, Ei, Brotbrösel und den geriebenen Greyerzer AOP begeben.

Abschmecken und beiseite stellen.

### **Ravioliteig**

Sämtliche Zutaten sorgfältig mischen, bis ein homogener Teig entsteht.

Mit dem Teigroller dünn ausrollen (1 mm), runde Stücke von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen.

Den äusseren Rand der Teigrondellen mit etwas Wasser bestreichen.

Füllung auf den Teig auftragen, mit einer zweiten Rondelle verschliessen.

Ränder gut andrücken!

Die fertigen Ravioli in den Kühlschrank oder Tiefkühler geben.

Die Ravioli vor dem Servieren in Salzwasser kurz aufkochen (2-3 Minuten, nicht mehr).

Die Randenrondellen aufwärmen und auf dem Teller auslegen.

Je ein Raviolo auf eine Randenrondelle legen.

Eine caramelisierte Büschelbirne AOP in die Mitte des Tellers legen, eine weitere in sechs Schnitze zerteilen und je einen Schnitz auf jedes Raviolo legen.

Mithilfe einer Pipette mit etwas Vin cuit dekorieren.

Guten Appetit!

Recette d'Alain Bächler

Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon

Ambassadeur de Terroir Fribourg