

# Kürbisravioli mit Gänseleber-Spänen



**Pour 4**

**Préparation : 60 min**

**Cuisson : 3 min**

**Zutaten**

**Ravioliteig**

- 350 g Mehl
- 150 g feiner Griess
- Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 KL Kurkuma
- 15 Eigelbe

**Kürbisfüllung**

- 2 kg Kürbis in Würfel schneiden
- 5 dl Doppelrahm
- 100 g geriebenes Weiss- oder Toastbrot ohne Rinde
- 100 g rezenter Gruyère
- 2 Eier

## Zubereitung

### Ravioliteig

350 g Mehl - Mehl, Griess, Kurkuma und Salz in einer Schüssel mischen.

150 g feiner Griess

Salz

1 EL Olivenöl

1/2 KL Kurkuma

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

### Kürbisfüllung

2 kg Kürbis in Würfel schneiden

5 dl Doppelrahm - 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.

100 g geriebenes Weiss- oder Toastbrot ohne Rinde - 100 g rezenter Gruyère / 2 Eier

Die übrigen Zutaten begeben und abschmecken.

### 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**

100 g rohe Gänseleber blättrig schneiden - Die Ravioli unmittelbar vor dem Servieren in Salzwasser kochen, anrichten und jedes Ravioli mit Gänseleberspänen garnieren. Vin cuit / Granatapfelkerne / Zerstossene Pfefferkörner / Fleur de Sel - Mit Fleur de Sel, zerstoßenen Pfefferkörnern, Granatapfelkernen und Vin cuit garnieren.

### **Passende Weine**

Vully, Initial, Cave du Petit Château, Simonet, Môtier

*Alain Bächler  
Botschafter Terroir Fribourg*