Kürbisravioli mit Entenstopfleber

und Balsamico TRADIZIONALE

Alain Bächler, Küchenchef
Hotel: Duc Bertold, Fribourg
dg: ssg

Farce
750 g Kürbis
2.5 dl Rahm
250 g Mie de pain
1 Ei
75 g Parmigiano V.R., gerieben
2 cl Amaretto

Kürbis schälen, in Würfel schneiden und im **Rahm** kochen. Den Kürbis herausnehmen und die Flüssigkeit dickflüssig reduzieren. Beides zusammen grob mixen und erkalten lassen.
Mie de pain, Ei, Parmesan sowie Amaretto beigeben und abschmecken.

Teigzutaten
500 g Mehl
5 Eier
1 Prise Salz
1 MS Safran
7 g Olivenöl

Teig so dünn wie möglich durch die Nudelmaschine auswallen und runde 6 cm-Scheiben ausstechen. Leicht mit Wasser bepinseln, die Hälfte farcieren, die anderen Hälfte überschlagen und zusammenpressen.
3 bis 4 Minuten in viel kochenden gut gesalzenem Wasser garen.

Rohe, kalte Entenstopfleber mit Messer in feine Scheiben schneiden und gleich auf die heissen Ravioli legen. Mit einigen Tropfen **Aceto Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio** 12-jährig beträufeln.
En Guete, Alain Bächler

Anmerkung zur Foie gras

Auf dem Markt sind ungestopfte Lebern wie «Foie fine» oder «Happy foie» erhältlich, auchwohl «Foie noix» aus Cashewnüssen.