Ravioli mit Hirschpfeffer-Fühllung auf einem Carpaccio von Randen mit Büchelibirnen

-

Pour 4 Personen

Préparation : 200 min

Cuisson : 120 bis 180 min

Zutaten

- 24 Stücke Randenrondellen (Durchmesser 5 cm, Breite 3 mm), gekocht
- 8 Poires à Botzi AOP, gekocht
- Ei wenig Vin cuit für die Dekoration

Ravioliteig

- 300 g Mehl
- 200 g feiner Griess
- 40 g Rapsöl
- 2,5 dl Eigelb
- 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 und Pfeffer
- 50 g Brotbrösel
- 1 Ei
- 30 g reifer Greyerzer AOP, gerieben

Zubereitung

Hirschpfeffer-Fühllung

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

beigeben, 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 beigeben.
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.

Anrichten

Die Ravioli vor dem Servieren in Salzwasser kurz aufkochen (2 bis 3 Min, nicht mehr).
Die Randenrondellen aufwärmen und auf dem Teller auslegen.
Je ein Ravioli auf eine Randenrondelle legen.
Eine caramelisierte Büschelibirne 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.

Rezept von Alain Bächler
Ehemaliger Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon