

Feigen-Ravioli mit Barberie-Enten-Brust

Für 4 Personen

125 g Hartweizenmehl	75 g Weizenmehl, 405	2 Eier
Salz	2 rote Zwiebeln	2 EL Zucker
150 ml Rotwein	100 ml Portwein	2 Thymianzweige
2 EL Butter	4 Feigen, geschält	40 g Gänseleber, gewürfelt
1 TL Speiseöl	Pfeffer	250 g Nudelteig
1 Eiweiß	4 Entenbrüste à 150 g	100 ml Entenjus

Hartweizenmehl, Weizenmehl und Eier mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie im Kühlschrank verpackt mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen, halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit Rot- und Portwein ablöschen und die Thymianzweige dazugeben. Die Zwiebeln in dem Wein gar kochen. Dann durch ein Sieb passieren. Die Zwiebeln zur Seite stellen. Den Rotweinfond mit 2 EL Butter fast sirupartig einkochen. Dann die Zwiebeln wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feigen in Würfel schneiden. Die Gänseleber mit Salz würzen, in einer Pfanne mit 1 TL Öl 1- 2 Minuten braten. Auf ein Küchenpapier geben. Die Rotweinzwiebeln hacken, mit den Feigen und Gänseleberwürfeln in eine Schüssel geben, vermischen und nochmals abschmecken. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Hälfte des Nudelteigs auf bemehlter Arbeitsfläche auslegen und mit etwas Abstand je 1 TL der Füllung auf dem Teig platzieren. Die Zwischenräume mit Eiweiß bepinseln. Mit der anderen Teighälfte bedecken und vorsichtig andrücken. Die Ravioli ausstechen und auf mehliertes Backpapier geben. Die Haut der Entenbrüste mit rautenförmig einritzen, salzen und pfeffern. Die Entenbrüste auf der Hautseite in eine Pfanne geben und knusprig anbraten, dann auf ein Backgitter legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten rosa garen. Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Die Entenjus erhitzen. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen. Abtropfen und jeweils 1 Raviolo auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Entenbrust in Scheiben aufschneiden und auf dem Raviolo anrichten, Entenjus angießen. Dazu passen gut gebratene Pilze.

Cornelia Poletto 12. Dezember 2011