

# Bacchus-Vinothek

## falstaff

### **Ricotta-Spinat-Ravioli mit Steinpilzen und Wildschweinfilet**

*So schmeckt der Herbst: In ihrem neuen Kochbuch «Halb so wild» setzt Spitzenköchin Viktoria Fuchs ihre Ravioli mit Steinpilzen und Wildschweinfilet in Szene.*

© Viktorika Fuchs

Für 4 Personen

#### **Zutaten**

##### **Für die Ravioli**

300g Spinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
Salz  
gemahlener Pfeffer, schwarz  
Muskatnuss  
500g Ricotta  
1 Paket frischer Nudelteig  
1 Eigelb

##### **Für das Fleisch**

4 Wildschweinfilets  
Salz  
gemahlener Pfeffer, schwarz  
Sonnenblumenöl

##### **Für die Pilze**

600g Steinpilze  
Ölivenöl



# Bacchus-Vinothek

## RAVIOLI

- Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat in einem großen Topf in etwas Olivenöl anschwitzen. Knoblauch und Schalottenwürfel hinzugeben und glasig mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat anschließend in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Auf ein Brett geben und gut durchhacken. Den Spinat in eine Schüssel füllen, Ricotta hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken.
- Den Nudelteig ausrollen und halbieren. Die eine Hälfte mit Eigelb bestreichen und mit einem Ausstecher 20 Kreise andeuten, dafür nur leicht eindrücken. Dies dient zur Orientierungshilfe. Auf diese Kreise dann jeweils 1 EL der Ricotta-Spinat-Masse geben. Die andere Hälfte des Teiges vorsichtig darauflegen, sodass die Masse vollständig bedeckt ist. Nun den Nudelteig vorsichtig festdrücken, damit sich keine Luft mehr im Inneren befindet, und mit dem Ausstecher ausstechen. Die Ravioli in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen.

## FLEISCH

- Das Wildschweinfilet putzen, dabei von Sehnen und Silberhaut befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten jeweils 1 Minute lang anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 160 °C circa 5 Minuten garen. Herausnehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

## PILZE

- Die Steinpilze mit einem Pinsel putzen und von Erde und Steinchen befreien. Die Pilze fein hobeln und ganz kurz in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl farblos anbraten.

## FERTIGSTELLEN

- Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die gekochten Ravioli mit ein wenig vom Kochwasser hineingeben, Basilikum hinzugeben und kurz durchschwenken. Die Ravioli aus der Pfanne nehmen. Das Wildschweinfilet in der Pfanne mit etwas Butter circa 1 Minute von beiden Seiten nachbraten und herausnehmen.
- Etwas Zucker in die Pfanne hineinstreuen und karamellisieren lassen. Die Holunderbeeren hineingeben und darin 1 Minute köcheln. Herausnehmen und anrichten.

<https://www.falstaff.com/at/rezepte/kochen/ricotta-spinat-ravioli-mit-steinpilzen-und-wildschweinfilet>

