



Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout an Kräuterseitlingen

Zutaten (Für 4 Personen):

Für das Wildschweinragout:

750g Wildschweingulasch

1 Gemüsezwiebeln

Wacholderbeeren, frischer Majoran, Rosmarin, Thymian (f. Kräutersieb)

Butterschmalz zum Anbraten

50 g Tomatenmark

2 cl Calvados

1/2 l trockener Rotwein

2 Gläser Wildfond (à 400 ml)

3 EL Wildgewürzmischung „Waldeslust“ (Orange, Pfeffer, Kakao, Zimt etc.)

150 g Pfifferlinge

2 EL Brauner Saucenbinder

1/4 l Süße Sahne

3 EL Preiselbeeren

4 Stück Kräuterseitlinge

Butter zum Anbraten

1 TL „Trüffelglück“ (Würzmischung versch. gemahlene Pilze und Trüffel)
oder Salz und Pfeffer

Für die Ravioli:

300 g Mehl (Spätzlemehl)

3 Eier

1 Eigelb zum Bestreichen des Ravioliteiges

1 TL Salz

1 Msp. Kurkuma

1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Der Teig sollte im Kühlschrank ca. 45 Min. ruhen. Das klein geschnittene Wildschweinfleisch nacheinander in Butterschmalz anbraten, herausnehmen. Danach die Zwiebelwürfel darin anrösten, das Tomatenmark zugeben. Mit Calvados und der Hälfte des Rotweines ablöschen. Leicht einköcheln lassen. Mit Wildfond und dem restlichen Rotwein auffüllen, die Wildgewürzmischung und die Preiselbeeren einrühren, das Fleisch dazugeben und das Kräutersieb in das Ragout hängen.

Im Ofen 1,5 Std. bei 190 bis 200 Grad Ober-/Unterhitze garen. Die Fleischstücke aus dem Ragout nehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die in der süßen Sahne aufgelöste dunkle Sauce einrühren, die Pfifferlinge sowie das Fleisch in die Sauce geben. Nochmals 45 Min. garen lassen. Am besten das fertige Ragout über Nacht durchziehen lassen. Ravioli aus dem Grundteig herstellen. Für die Füllung ca. 200 g fertiges Wildschweinragout (ohne Sauce) und einige Pfifferlinge in der Küchenmaschine grob zerkleinern. Ravioli befüllen und ca. 8 bis 10 Min. im Wasser sieden lassen. In der Zwischenzeit die in dünne Streifen geschnittenen Kräuterseitlinge in Butter anbraten, mit dem Pilzgewürz abschmecken. Alles anrichten und mit etwas Wildschwein-Ragout-Sauce garnieren.