

# Wildschweinravioli mit Liebstöckelpralinen

GEORG SIEDLER



FOTO FLORIAN SCHULTE

## Zubereitung

**Nudelteig:** Für den Nudelteig Hartweizengrieß, Eidotter, Eier und griffiges Mehl sorgfältig zu einem Teig verkneten, kleine Päckchen formen und zum Rasten in den Kühlschrank stellen.  
**Raviolifülle:** Eine Karotte und einen halben Sellerie klein schneiden. Gemeinsam mit Petersilie, Majoran und Liebstöckel in eine Schmorpfanne geben, den Wildschweinschlegel – geputzt und von Sehnen befreit – daraufsetzen und mit Gemüsebrühe und Rotwein auffüllen, sodass alle Zutaten gut bedeckt sind. Die Schmorpfanne mit Alufolie abdecken und für etwa 45 Min. ins 190 °C heiße Backrohr stellen.

Nach dem Schmoren das abgekühlte Fleisch, die Karotte und den Sellerie in kleine Würfel schneiden.

Den Speck fein würfelig schneiden, in Öl knusprig anbraten und mit den anderen Zutaten vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Preiselbeerkompott und etwas vom Schmorsaft abschmecken und mit Ricotta gut durchmengen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, die Raviolifülle auf den Teig geben und rundherum leicht mit Wasser benetzen. Anschließend wird die Ravioli vorsichtig eingeschlagen.

**Liebstöckelpralinen:** Liebstöckel, Petersilie, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Mixer geben und pürieren, sodass ein Pesto entsteht.

Das Fett in einem Topf erhitzen. Mit einem Kugelausstecher werden aus dem Butterschmalz Bällchen geformt und anschließend mit Mehl, Eier und Brösel doppelt paniert. Danach wird

(4 Portionen)

**Nudelteig für Ravioli:**  
250 g Hartweizengrieß  
125 g Eidotter  
3 Eier  
200 g griffiges Mehl

**Raviolifülle:**  
1 Karotte  
½ Sellerie  
Petersilie und Majoran  
Liebstöckel  
1 kg Wildschweinschlegel  
½ l Gemüsebrühe  
½ l Rotwein  
100 g Bauchspeck  
Öl zum Braten  
Salz, Pfeffer  
2 EL Preiselbeerkompott  
50 g Ricotta

**Liebstöckelpralinen:**  
200 g Liebstöckel  
200 g Petersilie  
3 EL Pinienkerne  
2 EL Parmesan  
8 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Fett zum Frittieren  
Butterschmalz  
Mehl, Eier & Brösel  
zum Panieren

**Garnierung:**  
50 g Selchspeck,  
dünn aufgeschnitten

mit einem Zahnstocher ein kleines Loch in die Panier gestochen und die Bällchen goldbraun frittiert. Das Butterschmalz verflüssigt sich, fließt durch das kleine Loch ab und zurück bleibt die knusprige Hülle. Das Pesto wird nun mithilfe eines Spritzbeutel in die Panierkugeln gedrückt.

Ravioli im gut gesalzenen Wasser kochen, abseihen und mit dem dünn aufgeschnittenen Selchspeck, den Liebstöckelpralinen und etwas Schmorsaft garnieren.

Georg Siedler ist Küchenchef im Heurigenrestaurant Siedler in Hundsheim, Bezirk Krems.



Schritt-für-Schritt-Anleitung  
auf unserer Website:  
[www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)



Fotostrecke und Film in  
der WEIDWERK-App!