



## Zutaten für 2-3 Personen

*für das Risotto*

2 kleine Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
80 g Butter  
150 g Risottoreis  
100 ml Weißwein  
500 ml Gemüsefond  
30 g geriebenen Parmesan  
50 g Blattspinat  
150 g Steinpilze  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

6 Mangoldblätter  
500 g Wildschweinfilet  
2 Rosmarinzwige

1 Ei  
150 g Mehl  
30 ml Milch  
100 ml Wasser  
Salz  
Butterschmalz



## Wildschweinfilet {sous vide} in Mangold-Crêpe-Mantel an Spinat-Steinpilz-Risotto

### Zubereitung

Das Wildschweinfilet waschen, trocken tupfen. Mit Rosmarinzwigen vakuumieren und bei 60° C ca. 120 Minuten im Thermalisierer garen.

Steinpilze putzen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze kross anbraten. Vom Herd ziehen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

### *Für das Risotto*

Schalotten und Knoblauch abziehen. Beides fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten. Den Risottoreis hineingeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond nach und nach hinzugeben bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Anschließend in feine Streifen schneiden. Wenn das Risotto gar ist, die restliche Butter (50 g), den geriebenen Parmesan, die angebratenen Steinpilze und die Spinat-Streifen unterrühren. Eventuell mit etwas Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Mangold waschen. Die grünen Blätter in Salzwasser geben und für ca. 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf einem Geschirrtuch ausbreiten.

Ei, Mehl, Milch und Wasser miteinander verrühren und mit Salz würzen. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und Crêpes backen.

Wildschweinfilet aus der Folie nehmen, trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mangoldblätter nebeneinander legen, zuerst in Mangoldblätter und dann in Crêpe einwickeln und nochmals kurz anbraten.

Spinat-Steinpilz-Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Wildschweinfilet in 4 cm große Medaillons portionieren und ebenfalls auf dem Teller platzieren.