

Pasta con fegato e radicchio

Für zwei Personen

Für den Parmaschinken:

4 Scheiben Parmaschinken Olivenöl

Für die Pasta con fegato:

200 g geputzte Kalbleber	200 g Penne	2 Kräuterseitlinge
4 braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Kopf Radicchio	1 Tropea-Zwiebel
Butter	2 EL alter Balsamicoessig	50 ml roter Portwein
50 ml trockener Rotwein	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	2 Zweige Salbei
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Parmaschinken von oben	20 g Parmesan	1 Zweig glatte Petersilie
------------------------	---------------	---------------------------

Für den Parmaschinken:

Den Parmaschinken in Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten.

Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Pasta con fegato:

Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. Kalbsleber ggf. putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in der Pfanne vom Parmaschinken zerlassen und die Leber darin rundherum anbraten.

Leber und Salbei herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Pilze klein schneiden. Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneiden in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Pilze hinzugeben. Das Ganze schwenken und kurz braten lassen. Mit Rotwein, Portwein und Balsamicoessig ablöschen, dann Thymian und Rosmarin hinzugeben. Eine Flocke Butter hinzugeben und das Ganze etwas einkochen. Radicchio-Blätter in feine Streifen schneiden. Petersilie grob schneiden. Thymian und Rosmarin aus der Sauce nehmen. Pasta mit einer Pastakelle direkt in die Sauce geben, schwenken und kurz nochmals aufkochen lassen. Salbei aus der Leber nehmen. Leber, Radicchio und Petersilie zu der Pasta in die Pfanne geben und das Ganze nochmals schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Pasta auf Teller verteilen. Parmaschinken grob zerbröseln und über die Pasta geben. Mit gezupfter Petersilie und geriebenem Parmesan garnieren.

Cornelia Poletto am 04. Juli 2025