

Penne mit Kalb-Leber und Radicchio trevisano

Für 4 Personen

2 Stück Radicchio trevisano	Essig	400 g Penne
Meersalz	2 Zweige Thymian	4 Stängel glatte Petersilienblätter
2 rote Zwiebeln	2 EL Butter	Pfeffer
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	300 g Kalbsleber
50 ml Kalbsjus	2 EL Balsamico	1 EL Olivenöl
8 Scheiben Tirolerspeck, hauchdünn	Parmesan zum Hobeln	

Das Wurzelende vom Trevisano abschneiden und das weiße der Blätter herausschneiden. In lauwarmem Essigwasser waschen, danach vorsichtig trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Penne in kochendem Salzwasser bissfest garen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Die Kalbsleber würfeln und in einer Pfanne mit einem 1 EL Butter anbraten, danach salzen und pfeffern. Kalbsjus und Balsamico zu den Zwiebeln geben und nochmals aufkochen lassen. Die Penne durch ein Sieb abgießen und dazugeben. Die geschnittenen Trevisanostreifen und Kräuter dazugeben und alles einmal durchschwenken. Alles einmal aufkochen lassen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck in Stücken hineinzupfen und knusprig braten. Auf vier vorgewärmten Tellern die Penne anrichten, Kalbsleberwürfel und gebratenen Speck darauf geben und nach Belieben mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto Montag, 24. Oktober 2011