

# Penne rigate mit Enten-Leber, Radicchio, Feige

## Für zwei Personen

### Für die Penne:

200 g Penne rigate	100 g Entenleber	4 dünne Scheiben Südtiroler
Schinkenspeck	1 Radicchio trevisano	1 rote Zwiebeln
1 Feige	50 ml Rotwein	25 ml roter Portwein
30 ml Geflügelfond	1 EL alten Aceto Balsamico	½ EL brauner Zucker
1 TL Thymianblättchen	1 EL Petersilienblätter	1 EL Olivenöl
Butter	Meersalz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

Parmesan	weißer Trüffel
----------	----------------

### Für die Penne:

Die rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Geflügelfond und Balsamico dazugeben und nochmals aufkochen lassen.

Schinkenspeck in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Penne Rigate in kochendem Salzwasser al dente garen, anschließend abgießen.

Feige in 6 Spalten schneiden und die Schnittflächen in braunem Zucker wälzen. In einer beschichteten Pfanne beide Schnittseiten kurz und kräftig anbraten.

Das Wurzelende vom Radicchio trevisano abschneiden und das Weiße der Blätter herausschneiden. Die Blätter in lauwarmem Wasser waschen, danach vorsichtig trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Entenleber in kleine Würfel schneiden.

Thymian und Petersilie waschen, trockenwedeln, die Blättchen zupfen und fein schneiden.

Butter in einer Wokpfanne erhitzen und die Entenleber darin anbraten, danach salzen und pfeffern. Den geschnittenen Radicchio trevisano, 1 TL Thymianblättchen und 1 EL Petersilienblättchen in den Wok geben.

Die abgegossenen Nudeln dazugeben und durchschwenken. Tiroler Schinkenspeck unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Parmesan und Trüffel hobeln.

Auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Parmesan- und Trüffelhobel bestreuen. Jeweils drei Feigenspalten anlegen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 16. Oktober 2020