

Orecchiette alla Fratello Siciliana e Crostini

Für 2 Personen

200 g Orecchiette	2 Salsiccia, groß	1 Ciabatta
1 Zwiebel, rot, groß	200 g Strauchtomaten, klein	150 g Parmesan
4 Zehen Knoblauch	4 Oliven, grün	4 Oliven, schwarz
1 Bund Basilikum	1 Radicchio	2 EL Tomatenmark
Peperoncino, getrocknet	Meersalz	Salz
Olivenöl		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Orecchiette bissfest garen. Den Knoblauch abziehen und drei Zehen zusammen mit den Oliven vierteln. Die Tomaten vom Strunk befreien und ebenfalls vierteln. Vier Blätter des Radicchios vom Strunk befreien und klein schneiden. Die Salsiccia pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Das Ganze in einer Pfanne mit Olivenöl und dem Peperoncino anbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzufügen, das Ganze verrühren und abschließend den Radicchio, die Tomaten, die Oliven und den Knoblauch dazugeben. Das Ganze bei geringerer Hitze mitbraten und mit dem Meersalz abschmecken. Zwei Scheiben von dem Ciabatta abschneiden und in der Grillpfanne anrösten. Die restliche Knoblauchzehe, abziehen, pressen und zusammen mit Olivenöl auf einen Teller vermengen. Anschließend das Ciabatta kurz darin eintauchen und mit Fleur del sel würzen. Die Basilikumblätter abzupfen und klein schneiden. Den Parmesan reiben. Die Orecchiette mit in die Pfanne geben, unterheben und anschließend auf tiefen Tellern anrichten. Mit dem Parmesan und dem Basilikum garnieren und dem Ciabatta servieren.

Daniel Buttmi am 12. Oktober 2009