

Strozzapreti mit Radicchio, Birnen und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Radicchio:

1 Radicchio Treviso	2 reife Birnen	100 g schwarze Oliven
100 g Walnusskerne	2 EL weißer Balsamico	2 EL Zucker
Olivenöl		

Für das Basilikum-Öl:

100 g Parmesan	1 Bund Basilikum	100 ml kaltgepr. Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pasta:

400 g Strozzapreti	Salz
--------------------	------

Für die Garnierung:

20 g Parmesan

Für den Radicchio:

Die Birnen halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in sechs Teile schneiden. Birnenstücke in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl und Zucker anbraten. Radicchio vom Strunk entfernen, die Blätter lösen und waschen. Sind die Birnenstücke weich, den Radicchio hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Balsamico ablöschen und mit etwas Olivenöl emulgieren. Oliven halbieren und samt Walnusskernen hinzugeben.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und in einen Mixbecher geben. Olivenöl hinzugeben und pürieren. Anschließend den Parmesan hineinreiben und nochmals pürieren, bis ein Öl entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pasta:

In einem Topf Wasser und reichlich Salz zum Kochen bringen. Pasta in das stark gesalzene Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen.

Anschließend abgießen und beiseitestellen.

Für die Garnierung:

Pasta, Birnen, Radicchio und Walnusskerne in einer heißen Pfanne im Basilikum-Öl durchschwenken und etwas Parmesan darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 03. November 2021