

# Penne mit Kalb-Leber und Radicchio

## Für zwei Personen

### Für die Leber:

200 g Kalbsleber	1 EL Butter	3 Salbeiblätter
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

1 Kopf Radicchio Trevisano	2 rote Zwiebeln	50 ml Kalbsfond
50 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein	2 EL alter Balsamicoessig
1 Zweig Rosmarin	2 EL Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Penne:

250 g Penne Rigate	Salz
--------------------	------

### Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	50 g Parmesan
----------------------------	---------------

### Für die Leber:

Kalbsleber waschen, trockentupfen, die Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salbei abbrausen und trockenwedeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbeiblätter hinzugeben und Leber gleichmäßig von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsleber, und auch andere Innereien, sollten Sie immer erst nach dem Braten würzen, weil sie sonst ihre Saftigkeit verliert und schnell fest wird.

### Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen, halbieren und fein schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Rosmarin und Balsamico hinzugeben. Alles einköcheln lassen. Dann Kalbsfond angießen.

Radicchioblätter lösen, waschen und trockenschleudern. Den Strunk entfernen.

### Für die Penne:

Penne in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. Die Nudeln direkt aus dem Pastawasser in die Sauce geben und alles gut schwenken. Schließlich Kalbsleber und Radicchio dazugeben und erneut gut vermengen.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben. Beides kurz vor dem Servieren über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 01. November 2019