

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2025**  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Pasta con fegato e radicchio**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Parmaschinken:**

4 Scheiben Parmaschinken  
Olivenöl, zum Braten

Den Parmaschinken in Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten.

Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Pasta con fegato:**

200 g geputzte Kalbsleber  
200 g Penne  
2 Kräuterseitlinge  
4 braune Champignons  
½ Kopf Radicchio  
1 Tropea-Zwiebel  
Butter, zum Braten  
2 EL alter Balsamicoessig  
50 ml roter Portwein  
50 ml trockener Rotwein  
¼ Bund glatte Petersilie  
2 Zweige Salbei  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. Kalbsleber ggf. putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in der Pfanne vom Parmaschinken zerlassen und die Leber darin rundherum anbraten. Leber und Salbei herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Pilze klein schneiden. Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneide in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Pilze hinzugeben. Das Ganze schwenken und kurz braten lassen. Mit Rotwein, Portwein und Balsamicoessig ablöschen, dann Thymian und Rosmarin hinzugeben. Eine Flocke Butter hinzugeben und das Ganze etwas einkochen. Radicchio-Blätter in feine Streifen schneiden. Petersilie grob schneiden. Thymian und Rosmarin aus der Sauce nehmen. Pasta mit einer Pastakelle direkt in die Sauce geben, schwenken und kurz nochmals aufkochen lassen. Salbei aus der Leber nehmen. Leber, Radicchio und Petersilie zu der Pasta in die Pfanne geben und das Ganze nochmals schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Parmaschinken, von oben  
20 g Parmesan  
1 Zweig glatte Petersilie

Pasta auf Teller verteilen. Parmaschinken grob zerbröseln und über die Pasta geben. Mit gezupfter Petersilie und geriebenem Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.