Christian Schiff

Selbstgemachte Spaghetti mit Fenchel-Salsiccia und Radicchio

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
250 g Pastamehl, Typ 00
2 Eier
2 EL Olivenöl
2 Prisen Salz

200 g Pastamehl auf die Arbeitsfläche streuen und eine Mulde bilden. Eier, Öl und Salz in die Mulde geben und für einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Nach 15 bis 20 Minuten die Folie entfernen und den Teig halbieren. Teighälften mit den Händen kneten und etwas zusammendrücken, sodass der Teig durch die Nudelmaschine passt. Nun mithilfe der Nudelmaschine dünne Teigbahnen ausrollen (zweimal durch Stufe 1 und zweimal durch Stufe 2) und anschließend mit dem Spaghetti-Aufsatz ebendiese herstellen. Spaghetti mit reichlich Mehl bestreuen und liegen lassen. Vorgang mit dem zweiten Teigstück wiederholen.

Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Spaghetti in das Salzwasser geben und ca. 1 Minuten garen. Direkt in eine Pfanne abseihen.

Für die Salsiccia und den Radicchio:
240 g Salsiccia mit Fenchel
40 g Pancetta
100-200 g Radicchio
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
150 ml Weißwein
1-2 getrocknete, kalabrische Chilischote
2 Zweige Rosmarin
2 Prisen getrockneter Basilikum
2 Prisen getrockneter Thymian
2 Prisen getrockneter Oregano
2 TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und die getrocknete Chilischote und Rosmarin darin anschwitzen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und hinzugeben. Nach kurzer Zeit die Chilischote herausnehmen, Zucker zu den Zwiebeln geben und gut durchschwenken. Pancetta schneiden und hinzugeben. Salsiccia häuten, grob schneiden und in die Pfanne bröckeln. Alles mit Pfeffer würzen, dann die Hitze aufdrehen, den Weißwein hinzugeben und einkochen lassen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Salsiccia-Zwiebel-Mischung mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Radicchio waschen, die Blätter nacheinander lösen, die weißen Stellen entfernen und in feine Streifen schneiden.

Den getrockneten Thymian, Basilikum und Oregano in die Pfanne geben und verrühren. Sobald die Wurst den Weißwein aufgenommen hat, den Radicchio hinzugeben und 2-3 Minuten sautieren. Dann die Pasta in die Pfanne geben und alles durchschwenken.

Für die Garnitur:
50 g Pecorino
2 Zweige Rosmarin
6 Zweige glatte Petersilie

Pecorino reiben. Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Pasta mit Pecorino, Rosmarin und Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.