

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2021** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



**Strozzapreti mit geschmortem Radicchio, Birnen,
Walnüssen und Basilikum-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für den Radicchio:

1 Radicchio Treviso
 2 reife Birnen
 100 g schwarze, entsteinte Oliven
 100 g Walnuskerne
 2 EL weißer Balsamico
 2 EL Zucker
 Olivenöl, zum Abschmecken

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:

100 g Parmesan
 1 Bund Basilikum
 100 ml kaltgepresstes Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

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:

400 g Strozzapreti
 Salz, aus der Mühle

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:

20 g Parmesan

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.