

Monograno KAMUT
Penne Rigate „all’anatra“ mit Entenleber, Radiccio trevisano & Feige

Rezept für 4 Personen:

2 Radicchio trevisano
2 rote Zwiebeln
1 EL bestes Olivenöl
100 ml Rotwein
50 ml roter Portwein
50 ml Geflügeljus
2 EL alten Aceto Balsamico
8 dünne Scheiben Südtiroler Schinkenspeck
2 Feigen
1 EL brauner Zucker
400 g Monograno KAMUT Penne Rigate
200 g Entenleber, gewürfelt
2 EL Butter
1 TL Thymianblättchen, fein geschnitten
1 EL Petersilienblätter, fein geschnitten
Parmesan zum Hobeln
100 g Entenstopfleber zum Hobeln
Fleur de sel, Pfeffer aus der Mühle



Das Wurzelende vom Radiccio trevisano abschneiden und das weiße der Blätter ausschneiden. In lauwarmem Wasser waschen, danach vorsichtig trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In 1 EL Butter glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Geflügeljus und Aceto Balsamico dazugeben, nochmals aufkochen lassen.

Den Südtiroler Schinkenspeck in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Jede Feige in 6 Spalten schneiden und die Schnittflächen in dem braunen Zucker wälzen. In einer beschichteten Pfanne beide Schnittseiten kurz und kräftig anbraten.

Die Penne Rigate in kochendem Salzwasser al dente garen.

Die Entenleberwürfel mit einem EL Butter in einer Wokpfanne anbraten, danach salzen und pfeffern.

Den geschnittenen Radiccio trevisano, Thymian, Petersilie und die abgegossene Penne dazugeben, erhitzen und durchschwenken. Den Tiroler Schinkenspeck zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Entenstopfleber (am besten leicht gefroren) und Parmesanhobeln bestreuen. Jeweils 3 Feigenspalten anlegen und sofort servieren.