

Alexander Herrmann | Marinierte Penne auf Radicchio mit gerösteten Kastanien

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne
- 10 – 12 Esskastanien (in der Schale)
- 1 Knoblauchzehe (ungeschält)
- 8 Stiele glatte Petersilie
- 1/2 kleiner knackiger Kopf Radicchio
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 4 – 5 EL Olivenöl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 80 g dünn geschnittene Mailänder Salami
- Salz
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Schale der Esskastanien mit einem kleinen spitzen Messer etwa 3 cm lang kreuzweise einritzen, auf ein Backblech geben und im Ofen etwa 25 Minuten rösten, bis die Schalen aufspringen. 5 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und aus den Schalen lösen. Die Kastanien vierteln und in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Penne nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser sehr bissfest garen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale abreiben und die Zitrone auspressen. Gemüsebrühe aufkochen, 2 EL Olivenöl, die angedrückte Knoblauchzehe, Petersilie, einige Spritzer Zitronensaft sowie die Zitronenschale dazugeben und mitkochen.

Die Penne direkt aus dem Kochwasser in die Brühe geben. Mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer würzen und kurz weitergaren, bis die Nudeln den richtigen Biss haben. Dabei öfters schwenken. In eine Schüssel umfüllen und bei Zimmertemperatur 10 Minuten abkühlen lassen. Falls nötig, mit Salz oder Pfeffer abschmecken. In ein Sieb abgießen und die Nudeln gut abtropfen lassen. Den Sud auffangen.

Radicchio putzen und in feine Streifen schneiden. Kurz in lauwarmes Wasser legen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf einer großen Platte verteilen. Den abgetropften Nudel-Marinier-Sud und 1 – 2 EL Olivenöl mit dem Pürierstab noch einmal aufmixen und über den Radicchio träufeln.

Die Penne auf dem Radicchio anrichten und mit den hauchdünn geschnittenen Salamischeiben dekorativ belegen. Die gerösteten Kastanien darüberstreuen.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 15.06.2013