

Radicchio trevigiano-Sauce - ein Rezept von Anna Matscher



„Roter Chicorée“ wird der Radicchio auch genannt – und neben der botanischen Herkunft hat er mit dem Chicorée auch die typischen Bitterstoffe gemein. Die schlankeren Sorten, die rund um die Gegend von Treviso angebaut werden, sind etwas zarter und feiner im Geschmack. Zusammen mit dem Saft der roten Beete bietet diese Sauce einen hervorragenden Begleiter für selbstgemachte Nudeln.

Zutaten:



4 Radicchio Rosso di Treviso (Tardivo)

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Olivenöl
- Etwas Salz
- Etwas Saft von eingelegten roten Beeten
- Etwas Sherry-Essig

Etwas Gemüsebrühe

Nudelteig (siehe [Blog 31. August 2017](#))

Tipps:

- Für dieses Gericht ist es sehr wichtig, einen Radicchio mit süßlichem Aroma wie den Rosso di Treviso zu verwenden. Andere Radicchio-Arten sind häufig zu bitter.
- Um ein besonders feines Aroma zu bekommen, trocknen Sie die marinierten Radicchio-Spitzen im Trockengerät oder für 5-6 Stunden bei 50°C im Ofen.

Zubereitung (Zeit ca. 30 Minuten):



Die Radicchio waschen, die Spitzen abschneiden und beiseite legen. Den Rest und in Stücke schneiden.



Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit etwas Olivenöl in einer Sauteuse anschwitzen. Den Radicchio dazugeben und mit dem Gemüsefond schmoren lassen, bis er weich ist. Anschließend auskühlen lassen.



Den Radicchio mit dem Saft der roten Beete aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Radicchio-Spitzen mit Olivenöl, Salz und etwas Sherry-Essig wie einen Salat marinieren.



Den Nudelteig zu Spagetti formen und in Salzwasser kurz garen lassen. Die Nudeln abtropfen und in der Radicchio-Soße schwenken. Das Gericht auf Tellern anrichten und die marinierten Salatblätter darüber geben. Guten Appetit!