Pasta con finocchio (mit Gramigna)

Der kleingeschnittene Fenchel wird vorab in Bouillon zusammen mit etwas Speck und Zwiebel weichgekocht, dazu als Restenverwertung, ein kleines Stück gegartes Schweinsfilet. Mitgeschmorte Sultaninen passen ausgezeichnet zum Fenchel und setzen ein paar süssliche Geschmackstupfer in das kräftige Pastagericht.

Gramiga sind den Bucantini ähnlich, auch mit einem Loch in der Mitte, aber kürzer und leicht gebogen. Macceroni oder andere, nicht zu voluminöse Hohlnudeln wären auch gut geeignet.

Zutaten (pro Portion)

80g	Gramigna
100g	Fenchel
1El	Sultaninen
20g	Zwiebel
2	Tranchen Bratspeck
50g	Schweinsfilet gegart
1dl	Hühnerbouillon
3cl	Vollrahm
10g	Reibkäse (Sbrinz, Parmesan)
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Gramigna in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Fenchel zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden, den Storzen unbedingt mitverwenden, er ist das zarteste Stück vom Fenchel. Bratspeck und Schweinsfilet zu Streifchen schneiden. Zwiebel grob hacken.

Zwiebel, Speck- und Filetstreifen in Olivenöl dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Fenchel zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Bouillon zugiessen, Sultaninen zugeben und den Fenchel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Rahm unterrühren und die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Gramigna und den Reibkäse zugeben und gut vermischen.

Anrichten und mit Petersilie oder Kerbel garnieren.