Adrio auf Tagliatelle mit Catalogna

Die Catalogna ist wie Chicoree oder der Chicorino rosso ein Zichoriengewächs und ist, wie es für Zichorien typisch ist, von feinbitterem Geschmack. Vor allem die löwenzahnähnlichen, äusseren Blätter zeugen davon. Die in seinem Inneren versteckten Blütenknospen sind dagegen kaum bitter und können roh als Salat zubereitet werden (siehe da). Aus den äusseren Blättern lässt sich ein typisch italienisches Pastagericht zubereiten, ganz einfach, nur mit etwas Tomate, Knoblauch und Sauerrahm angereichert, schmeckt es wunderbar. Und darauf ein Adrio, das entspricht zwar aber kaum mehr der klassischen italienischen Küche, aber es schmeckt (zumindest mir).

Zutaten (2 Portionen)

2	Adrio à ca. 180g
1/2	Catalogna (die äusseren Blätter)
1	Tomate
1	Knoblauchzehe
1dl	Sauerrahm
160g	Tagliatelle
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Die dicken, zähen Strunkenden der Catalogna-Blätter bis zum Ansatz des Blattgrüns wegschneiden. Das grüne Blattwerk in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Noch vorhandene Blattkiele in ca. 2mm breite Streifen schneiden.

Knoblauch fein hacken, Tomate vierteln, die Kerne (so ungefähr) entfernen, und da Fleisch in ca. 5mm grosse Würfelchen schneiden.

In nicht zu heisser Bratbutter (oder Olivenöl) ca. 2 Minuten unter stetigem Wenden andünsten. Dabei fällt das Blattwerk deutlich zusammen. Tomate und Knoblauch zugeben und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme weiterdünsten, dabei ab und zu wenden.

Salzwasser für die Tagliatelle aufsetzen.

Adrios in eine Bratpfanne mit mässig heisser Bratbutter geben und langsam ca. 20 Minuten bräteln lassen. Sobald die erste (dekorierte) Seite schön gebräunt ist, Adrios wenden.

Tagliatelle gar kochen und abschütten.

Sauerrahm zur geschmorten Catatogna geben. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Tagliatelle in die Sauce geben und mit einer Gabel vermischen.