

Tagliatelle Carbonara mit Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier, Größe M	200 g Mehl, (405)	Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Sauce:

150 g Guanciale	1 kleine Schalotte	2 Eier
50 g Pecorino	4 cl trockener Weißwein	Muskatnuss
1 Msp. Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

80 g Wildkräutersalat	2 braune Champignons	5 Kirschtomaten
4 Radieschen	1 gelbe Snackpaprika	1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe	10 ml Aceto Balsamico	10 ml Himbeeressig
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Wildblütenhonig	2 Zweige glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer

Für die Pasta:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde hineindrücken.

Eier, Salz und Öl in die Mulde geben und nach und nach mit den Händen in etwa 5 Minuten zu einem Teig kneten bis er nicht mehr klebt. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Arbeitsfläche bemehlen und die Teigkugel mit einem Nudelholz ca. 2 mm dünn ausrollen. Teig locker aufrollen und mit einem scharfen Messer in nicht ca. 5-10 mm dünne Streifen schneiden. Geschnittene Pasta etwas auseinanderschütteln.

Pasta in kräftig gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten bissfest kochen. Vor dem Abgießen ca. 50 ml vom Kochwasser für die Sauce abschöpfen und für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Pasta abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und in eine große Schüssel zum Anwärmen geben.

Schwarte von der Guanciale entfernen, anschließend Guanciale in Streifen schneiden. Schalotte fein würfeln, den Pecorino reiben. (Guanciale ist ein italienischer, luftgetrockneter Speck)

Guancialestreifen in eine heiße Pfanne ohne Fett geben und auslassen.

Fleisch aus dem flüssigen Fett nehmen und auf reichlich Küchenkrepp abtropfen lassen.

Von dem ausgelassenen Fett etwa 2 Esslöffel in der Pfanne behalten, den Rest abgießen. Schalottenwürfel in der Pfanne glasig und farblos anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen, Zucker einstreuen, einmal kurz durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen. Ziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten die Pfanne wieder auf den Herd stellen und das zuvor abgemessene, heiße Kochwasser der Pasta in die Pfanne geben.

Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Eigelb sowie ein ganzes Ei mit geriebenem Pecorino in eine kleine Schüssel geben und mit Pfeffer, Muskat und je nach Salzgehalt der Guanciale und des Pecorinos Salz würzen. Alles gut verrühren.

Das heiße Wasser aus der Schüssel wegschütten und abgetropfte Pasta hineingeben. Zwiebeln aus der Pfanne, Käse-Ei-Mischung und Guanciale auf die Nudeln geben und alles zügig gründlich durchmischen. Mit einer Fleischgabel die Pasta mit Sauce aufdrehen und auf einem Teller anrichten. Mit Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in eine große Schüssel geben. Champignons und Radieschen putzen, in feine Scheiben schneiden und zum Salat geben. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, dann in Streifen schneiden und ebenfalls zum Salat geben.

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch sehr fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Schalotte, Knoblauch, 1 Teelöffel Petersilie, Aceto Balsamico, Himbeeressig, Senf, Honig, Öl, Salz, Pfeffer und 40 ml Wasser in einen Schüttelbecher geben und eine Vinaigrette herstellen. Vinaigrette über den Salat geben und von Hand vermischen.

Tomaten halbieren und pro Portion 5 Tomatenhälften auf den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Hagemeister am 11. Januar 2021