

Tagliatelle alla carbonara

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Hartweizengrieß 150 g Mehl 20 ml Olivenöl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Carbonara:

3 Eier 200 g Parmesan 100 g Pecorino

500 g Guanciale Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Pecorino

Für die Tagliatelle:

Den Hartweizengrieß mit Mehl vermischen und mit 140 ml warmem Wasser, Olivenöl und Salz zu einem geschmeidigen, elastischen Teig kneten. Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend in Tagliatelle schneiden. In siedendem Salzwasser al dente kochen.

Für die Carbonara:

Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen, bis es fest ist. Parmesan und Pecorino fein reiben. Eigelbe mit Käse verrühren und mit Pfeffer würzen.

Guanciale in Streifen oder Würfel schneiden und in eine kalte Pfanne ohne Öl geben. Dann anbraten bis der Speck knusprig ist. Gekochte Tagliatelle in eine weitere kalte Pfanne geben und ganz langsam erhitzen. Pasta mit einem Teil Guanciale, dem Fett davon, dem Eischnee und der Eigelb-Käsemasse vermengen. Für die perfekte Konsistenz etwas Nudelwasser hinzufügen. Das Ei darf nicht stocken und der Käse soll schmelzen. Einen kleinen Teil knusprigen Guanciale als Garnitur über die Pasta geben.

Für die Garnitur:

Pecorino fein reiben und vor dem Servieren über die Pasta geben.

Robert Behounek am 26. Juni 2023