

Pasta Carbonara und Fenchel-Birnen-Salat

Für zwei Personen

Für die Pasta:	200 g Mehl, Type 00	2 mittelgroße Eier
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 TL Olivenöl	1 Prise Salz
Für die Carbonara:	100 g Guanciale	4 Eier
70 g gereifter Pecorino	$\frac{1}{2}$ TL Trüffelöl	Salz, Pfeffer
Für die Vinaigrette:	2 EL milder Obstessig	1 TL Dijonsenf
1 TL Ahornsirup	2 EL Traubenkernöl	2 EL Walnussöl
1 Prise Salz		
Für den Salat:	50 g Feldsalat	1 Fenchelknolle
2 Birne	30 g Pekannüsse	

Für die Pasta: Das Mehl in eine Schüssel geben. Mittig eine Mulde formen und die Eier, eine Prise Salz, Kurkuma und das Öl hineingeben. Zunächst das Öl mit einer Gabel verquirlen und dann von innen her langsam das Mehl mit der Gabel einarbeiten. Wenn der Teig formbar ist alles aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte geben. Nun den Teig für mindestens 5 Minuten gut kneten bis ein homogener, glatter Teig entstanden ist. Auf Druck mit dem Finger soll der Teig leicht zurückspringen. In Frischhaltefolie wickeln, damit der Teig nicht austrocknet. Ruhen lassen.

Für die Fertigstellung: Den Nudelteig in zwei Portionen teilen, nochmals kurz glattkneten und so dünn ausrollen, dass er in den Aufsatz der Nudelmaschine passt.

Den Teig bis auf die zweitdünnste Stufe in der Maschine ausrollen und dann durch den Spagetti-Aufsatz drehen. Die Spagetti auf die bemehlte Arbeitsfläche ablegen und so den ganzen Teig verarbeiten.

Die Spagetti im heißen Nudelwasser 1-2 Minuten al dente kochen (Garprobe!). Etwas Nudelwasser in einem Becher abschöpfen.

Für die Carbonara: Guanciale in kleine Würfel von ca. 2 cm schneiden und langsam in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur auslassen. Das Fett soll flüssig und der Guanciale kross werden. Sobald der Guanciale kross ist, diesen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und dann grob hacken. Pfanne für die Pasta aufgestellt lassen.

Wenn die Spaghetti den richtigen Biss haben, diese tropfnass in die Pfanne mit dem Öl geben und gut miteinander vermengen. (Rühren oder schwenken es darf ruhig eine Minute sein).

Pecorino reiben. Eier trennen und Eigelbe mit Pecorino zu einer Paste verarbeiten. Mit Pfeffer würzen.

Sobald das Nudelwasser im Becher etwas abgekühlt ist, davon so viel in die Käse-Ei-Paste geben, bis sich eine homogene, cremige Masse ergibt.

Käse-Ei-Paste zügig unter die Spagetti rühren. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzugeben.

Für die Vinaigrette: Salz mit Obstessig verrühren, bis es sich löst. Senf und Sirup unterrühren. Traubenkern- und Walnussöl langsam zugeben und unterschlagen, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt.

Für den Salat: Fenchel putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. Fenchel und Birnen mit der Vinaigrette ca. 10 Minuten durchziehen lassen.

Feldsalat auf Teller verteilen. Fenchel-Birnen-Salat darauf geben.

Pekannüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend klein hacken und über den Salat geben.

Detlev Henseler am 03. Juli 2023