

Tagliatelle carbonara

Für 2 Personen

2 Scheiben Parma-Schinken, 1 mm	125 g Hartweizengrieß	125 g Weizenmehl
1 Knoblauchzehe	5 Eier	30 g Butter
100 g Parmesan	100 ml Schlagsahne	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 65 Grad Umluft erhitzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Grieß und das Mehl mit ein wenig Salz vermengen. Anschließend mit drei Eiern zu einem glatten Teig verrühren, den Teig in die Nudelmaschine geben und zu Tagliatelle verarbeiten. Für die Zubereitung der Sauce ein Ei trennen, das Eigelb in eine Schüssel geben und gemeinsam mit dem übrigen Ei vermengen. Anschließend den Parmesankäse reiben, zusammen mit den Eiern und der Sahne verrühren, das Ganze salzen und im Backofen warm halten. Den Parma-Schinken in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin den Schinken und den Knoblauch andünsten. Die Tagliatelle währenddessen im kochenden Salzwasser zwei bis drei Minuten gar kochen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, zur Ei-Sahne-Käse-Mischung hinzugeben und verrühren. Die gebratenen Schinkenstifte ebenfalls beimischen. Die Tagliatelle carbonara auf Tellern anrichten und mit schwarzem Pfeffer garnieren.

Gerhard Gottwald am 17. Oktober 2011