

Fettuccine alla carbonara, Pancetta und Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Fettuccine:

175 g Mehl 2 Eier 2 EL Olivenöl

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

Für die Sauce:

100 g Pancetta 2 Knoblauchzehen 2 Eier

50 g Pecorino 25 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

$\frac{1}{2}$ EL Butter 1 EL feines Salz Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ kleiner Römersalat $\frac{1}{2}$ kleiner Radicchio 50 g Himbeeren

1 Orange $\frac{1}{2}$ EL Dijon-Senf 1 EL Balsamico-Essig

2 EL Rapsöl Salz Pfeffer

Für den Nudelteig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und ein Teelöffel Wasser dazugeben und vermengen. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie verpacken und für etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Für die Sauce Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter knusprig ausbraten. Knoblauch abziehen, mit der Messerseite andrücken und hinzugeben. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und mit reichlich Pfeffer würzen. Pecorino und Parmesan reiben und unterrühren. Knoblauch aus der Pfanne nehmen.

Nudelteig mit der Nudelmaschine auswälzen und mit dem entsprechenden Aufsatz zu Fettuccine schneiden. Nudeln in sprudelndem Salzwasser circa drei Minuten garen, abgießen und mit wenig Nudelwasser zum Pancetta geben. Eier-Käse-Mischung dazugeben und zügig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Dressing die Orange halbieren, auspressen und den Saft in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze auf etwa ein Drittel der Menge einkochen lassen. Abkühlen und mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer glattrühren. Himbeeren verlesen und einige für die Dekoration zur Seite legen. Übrige Himbeeren andrücken und zum Dressing geben. Mit einem Schneebesen verrühren und das Rapsöl langsam unterschlagen.

Salate waschen, trockenschleudern und in feine Stücke schneiden. Mit dem Dressing vermengen und restlichen Himbeeren garnieren.

Die Fettuccine à la Carbonara mit fruchtigem Blattsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Ineichen am 21. März 2016