

Pasta carbonara mit Caprese

Für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier	300 g Mehl	50 ml Olivenöl
1 Prise Meersalz	Salz	

Für den Caprese:

200 g Cocktailtomaten	2 aromatische Tomaten	2 Kugeln Büffelmozzarella
4 Stiele Basilikum	2 EL dunkler Aceto Balsamico	8 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

150 g Scheiben Pancetta	1 Zehe Knoblauch	100 g Pecorino
100 g Parmesan	3 Eier	Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, mit Öl und Salz hineingeben und den Teig sorgfältig kneten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben. Teig ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine bearbeiten und in die gewünschte Nudelform bringen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Nudeln darin gar kochen und abgießen. Etwas von dem Nudelwasser auffangen und zur Seite stellen.

Für den Caprese:

Das Olivenöl, Balsamico in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und verquirlen.

Tomaten waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Mozzarella in kleine, mundgerechte Stücke reißen. Tomaten, Basilikum und Mozzarella miteinander mischen und mit Vinaigrette beträufeln.

Für die Sauce:

Den Pancetta in feine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Knoblauch abziehen, mit einem Messerrücken zerdrücken, mit Salz bestreuen und in die Pfanne hinzugeben. Eiweiß und Eigelb von 2 Eiern trennen und restliches Ei aufschlagen. 2 Eigelbe mit 1 Ei vermengen. Parmesan und Pecorino reiben und hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig schlagen.

Die Nudeln zum Pancetta in die Pfanne geben, mit Ei-Masse übergießen und verrühren. Eventuell etwas Nudelwasser hinzugeben, damit es schlotzig wird.

Die Pasta Carbonara auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und Caprese in Schüsselchen geben und servieren.

Wilhelm Heger am 17. Juli 2017