

Salsiccia-Carbonara mit Petersilien-Panko-Crunch

Für zwei Personen

Für die Pasta:

100 g Mehl, Typ 00 100 g Semola di Grano Duro Rimacinata

3 Eier, Größe M

Für die Carbonara:

200 g Salsiccia picante 50 g Parmesan 50 g Pecorino Romano

3 Eier 2 TL getrock. Tomatenflocken 1 Lorbeerblatt

Salz Pfeffer

Für den Crunch:

25 g Pankobrösel 1 Knoblauchzehe $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

1 EL Butterschmalz

Für die Pasta:

Zwei Eier trennen und jeweils das Eigelb auffangen. Beide Mehlsorten, ein Volleier und zwei Eigelbe in eine Schüssel geben und per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser (oder Mehl) hinzufügen. Nudelteig in Frischhaltefolie verpacken und kaltstellen. Den Teig mithilfe des Nudelaufsatzes der Küchenmaschine dünn ausrollen. Anschließend den Aufsatz wechseln und die Nudelbahnen in Fettuccine schneiden.

Für die Carbonara:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zwei Volleier sowie ein Eigelb verquirlen. Parmesan und Pecorino reiben und zum Ei geben. Gut vermengen und eine Prise Salz hinzugeben.

Salsiccia-Brät aus der Haut drücken und kleine Bällchen formen. In einer Pfanne ohne Fett anbraten und herausnehmen.

Gebratene Salsiccia Bällchen in eine Schüssel auf Küchenpapier geben und zugedeckt beiseitestellen. Pfanne aufgestellt und abkühlen lassen.

Ausreichend Wasser mit Salz und einem Lorbeerblatt zum Kochen bringen und die frische Pasta darin in 3-4 Minuten al dente kochen. Etwas Wasser abschöpfen und zur Seite stellen. Nudeln auf ein Sieb geben, kurz abtropfen lassen, dann in die Pfanne geben, in der zuvor die Salsiccia gebraten wurde. Die Ei-Käse-Mischung und etwas Nudelwasser hinzugeben und vorsichtig vermengen. Dabei darauf achten, dass das Ei nicht stockt. Mit Tomatenflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Salsiccia-Bällchen anrichten.

Die Pasta immer in kochendes und gesalzenes Wasser geben, damit der Geschmack in der Nudel bleibt.

Für den Crunch:

Knoblauch abziehen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und Petersilie fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Pankobrösel bei mittlerer Hitze in der noch heißen Pfanne knusprig anrösten. Vom Herd nehmen, Knoblauch und Petersilie dazugeben und verrühren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvio Orro am 10. Mai 2021