

Tagliatelle carbonara

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Pastamehl, Type 00 50 g Hartweizengrieß 2 Eier
2 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Carbonara:

100 g Speck 1 Knoblauchzehe 2 Eier, Größe L
100 g ital. Schafskäse Salz 1 EL schwarze Pfefferkörner

Für den Nudelteig:

Das Pastamehl auf die Arbeitsfläche streuen und eine Mulde bilden. Eier, Öl und Salz in die Mulde geben und für einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Nach 15 bis 20 Minuten die Folie entfernen und den Teig halbieren. Teighälften mit den Händen kneten und etwas zusammendrücken, sodass der Teig durch die Nudelmaschine passt.

Nun mithilfe der Nudelmaschine dünne Teigbahnen ausrollen (zweimal durch Stufe 1 und zweimal durch Stufe 2) und anschließend mit dem Tagliatelle-Aufsatz ebendiese herstellen. Tagliatelle mit reichlich Mehl bestreuen und liegen lassen. Vorgang mit dem zweiten Teigstück wiederholen. Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Tagliatelle in das Salzwasser geben und ca. 1 Minuten garen. Direkt in eine Pfanne abseihen.

Für die Carbonara:

In der beschichteten Pfanne die Pfefferkörner kurz anrösten und anschließend in einem Mörser fein zerstoßen. Pfeffer durch ein feines Sieb schütten und die Rückstände im Sieb wegwerfen. Schwarte vom Speck abschneiden. Guanciale in ca. 0,5cm große Würfel oder Streifen schneiden (je nach Geschmack). Knoblauchzehe mit Schale kurz andrücken und mit den Speckwürfeln in eine große kalte beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam das Fett zum schmelzen bringen. Dabei darauf achten, dass die Hitze nicht zu stark wird.

Eier in einer Schüssel mixen, den meisten Teil des Pecorinos hineinreiben und vermischen.

Kurz bevor die Nudeln Al dente sind, die Pfanne vom Herd nehmen, den Knoblauch rausnehmen und die Pfanne 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Sobald die Nudeln fertig sind mit einer Zange direkt aus dem Wasser in die Pfanne zu dem geschmolzenen und krossen Speck geben und vermengen. Dann vorsichtig die Ei-Käse-Masse dazu gießen dabei ständig verrühren. Ein wenig von dem Nudelwasser dazugeben und vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Simon am 11. Oktober 2021