

Tagliatelle alla carbonara und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Semola 2 Eier 1 EL Olivenöl
1 Prise Meersalz

Für die Carbonara:

250 g Guanciale 4 Eier 150 g Parmesan
2 Knoblauchzehen 2-3 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

250 g Wildkräuter 4 gelbe Cherrytomaten 4 rote Cherrytomaten
Zucker Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Zitronen-Vinaigrette:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft 1 Knoblauchzehe 2 TL süßer Senf
 $\frac{1}{2}$ TL Kokosblütenzucker $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch 3 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Zweige Basilikum

Für die Tagliatelle:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Semola mit Eiern, Olivenöl und Salz zu einem Teig vermengen und kneten. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank für 10 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einer Nudemaschine walzen und in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten al dente garen.

Für die Carbonara:

Knoblauch abziehen. Guanciale in Scheiben und anschließend in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten und Knoblauch im Ganzen dazu geben. Darauf achten, dass der Knoblauch nicht braun wird.

Parmesan reiben. Mit einem Ei und 3 Eigelben verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Für die Fertigstellung:

Tagliatelle, wenn sie gar sind direkt aus dem Wasser nehmen und zum Guanciale in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken. Hitze reduzieren und Ei-Parmesan-Gemisch unter Nudeln mischen.

Für den Wildkräutersalat:

Tomaten waschen. In eine Auflaufform geben, mit Zucker bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In den Backofen geben und leicht garen. Wildkräuter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Tomaten vermengen.

Für die Zitronen-Vinaigrette:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Senf mit Knoblauch, Zitronensaft, Kokosblütenzucker, 1 EL Wasser und Schnittlauch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Vor dem Servieren über Tagliatelle streuen.

Marcel Malcherowitz am 25. Juli 2023