

Tagliatelle alla carbonara mit Zucchini-Topping

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

2 Eier	125 g Mehl, Type 405	125 g Hartweizengrieß
2 EL Olivenöl	Salz	

Für die Carbonara-Sauce:

150 g Guanciale	4 Eier	50 g Parmesan
50 g Pecorino	1 Knoblauchzehe	1 Kelle Nudelwasser
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Zucchini-Topping:

2 kl., grüne Zucchini	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl, Salz
-----------------------	--------------------------------------	------------------

Für die Garnitur: 2 EL gebratene Guanciale-Würfel

Für den Pastateig:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl und ca. 3 EL lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und für 3 Minuten mit Hilfe eines Knethakens kneten. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas lauwarmes Wasser nachgeben und nochmals kneten. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und für weitere 3 Minuten mit der Hand kneten. Teig vor der Verarbeitung kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig flach ausrollen und durch eine Nudelmaschine geben bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist. Abschließend den ausgewalzten Teig durch den Tagliatelle-Aufsatz der Nudelmaschine geben.

Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Kochwasser aufbewahren.

Für die Carbonara-Sauce:

Parmesan und Pecorino fein reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen.

Anschließend Eigelb mit Käse vermengen und mit Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Guanciale (ungeräucherter Speck) fein würfeln.

Guanciale in einer heißen Pfanne auslassen und kross anbraten. 2 Esslöffel der gebratenen Speckwürfel für die Garnitur beiseitestellen. Die zuvor gekochte Pasta gut abtropfen lassen und ebenfalls in die Pfanne geben. Knoblauch hinzugeben und kurz durchschwenken. Anschließend die Ei-Käse-Mischung zusammen mit etwas Nudelwasser zu der Pasta geben und vorsichtig durchschwenken bis Sauce eine cremige Konsistenz hat. Hierbei mit wenig Hitze arbeiten damit das Ei nicht stockt. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Zucchini-Topping:

Zucchini waschen, trockentupfen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend gleichmäßig würfeln.

Zucchiniwürfel in Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz würzen.

Zucchini aus der Pfanne nehmen und in einer ofenfesten Form im Ofen bis zum Servieren warmhalten. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Zucchini vor dem Servieren mit Petersilie verfeinern.

Für die Garnitur:

Pasta anrichten und mit Guanciale-Würfel und Zucchini-Topping garnieren.

Rocco Fattizzo am 05. Februar 2024