Spaghetti alla Carbonara mit würzigem Parmesan-Chip

Für zwei Personen		
Für die Spaghetti:		
2 Eier	200 g Mehl, 405	1 Prise Salz
Für die Carbonara:		
150 g Guanciale	80 g Pecorino romano	2 große Eier
Für den Parmesan-Chip:		
50 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ kleine rote Chili	$\frac{1}{4}$ TL Fenchelsamen
Für die Garnitur:		
Parmesan	1 Zweig Basilikum	Pfeffer

Für die Spaghetti:
Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, sodass ein Haufen entsteht. In der Mitte eine Mulde formen. Eier und eine Prise Salz in die Mulde geben und nach und nach mit einer Gabel in das Mehl einmengen. Den Teig mit den Händen so lange kneten, bis er homogen ist. Ist der Teig zu hart und lässt sich nicht vernünftig kneten, muss tröpfchenweise Wasser dazu gegeben werden. Der Teig ist fertig, wenn er geschmeidig und elastisch, aber nicht klebrig ist. Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Anschließend mit einer Nudelmaschine ausrollen und auf das Chitarra-Brett legen, mehlieren und mit sanftem Druck mithilfe der Chitarra-Rolle durchdrücken.
Die Pasta in kochendem Salzwasser garkochen.
Anschließend abgießen, dabei etwas Nudelwasser für die Carbonara auffangen.
Für die Carbonara:
Guanciale in etwa 5 mm dicke Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Pecorino romano sehr fein reiben, ein Stück für die Garnitur lassen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden. Pecorino romano in einer Schale mit den Eigelben vermischen.
Wenn der Speck ausgelassen ist, das Fett in die Käse-Ei-Masse einrühren und den Speck auf die Seite stellen. Etwas Nudelwasser dazu geben und zu einer glatten Sauce rühren.
Für den Parmesan-Chip:
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Parmesan fein reiben. Chili und Fenchel fein mahlen. Parmesan auf ein Backpapier geben. Darauf achten, dass der Parmesan gleichmäßig verteilt ist. Anschließend mit der Chili-Fenchel-Mischung bestreuen und das Blech für 4 Minuten in den Backofen geben. Sobald der Parmesan komplett geschmolzen ist, kann man das Blech herausnehmen. Parmesan etwas erkalten lassen. Wenn er erstarrt ist, vorsichtig mit einer kleinen Winkelpalette vom Backpapier lösen und komplett auskühlen lassen.
Für die Garnitur:
Fertiges Pastagericht mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, Parmesan grob rüberraspeln und mit Basilikum und dem Parmesanchip garnieren.

Tim Neff am 26. Mai 2025