

Zwiebel-Carbonara mit Poularde

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

500 g Maispouardenfleisch 200 ml Olivenöl 4 Eigelb
Salz

Für die Zwiebel-Carbonara:

4 Zwiebeln $\frac{1}{2}$ rote Chilischote 50 g Speck
2 Toastbrot-Scheiben 2 EL Olivenöl Salz
1 Prise Zucker 80 g Parmesan 200 g Sahne
1 EL Crème-fraîche 2 Eigelb 1 Msp. Kreuzkümmel
Pfeffer

Den Backofen auf 75 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Fleisch in feine Würfel schneiden, in eine Auflaufform geben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Mit einer hitzebeständigen und lebensmittelechten Folie abdecken und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen langsam garen.

In der Zwischenzeit in einem Topf restliches Olivenöl auf 70 Grad erhitzen. Die Eigelbe darin ca. 30 Minuten pochieren.

Die Zwiebeln schälen und mit einem Spiralschneider in lange Streifen bzw. Spaghetti schneiden. Chilischote halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein schneiden.

Speck und Toastbrot jeweils in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen, die Brotstreifen dazu geben und knusprig braten.

Für die Zwiebelcarbonara Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelspaghetti darin anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen.

Parmesan fein reiben.

Sahne, Crème fraîche und Eigelbe vermischen, mit Salz, Kreuzkümmel und etwas Chili würzen. Die Sahnemischung zu den Zwiebeln geben und bei milder Hitze stocken lassen. Parmesan locker unterheben.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Eine Pfanne erhitzen. Das angegarte Fleisch darin kurz und kräftig anbraten. Mit Salz würzen.

Die Fleischwürfel in tiefen Tellern verteilen. Zwiebelcarbonara mit einer Gabel aufrollen und als Nest darauf anrichten. Je ein pochiertes Eigelb in die Tellermitte setzen. Mit Pfeffer würzen und die gerösteten Speck-Brotstreifen darüber streuen.

Jörg Sackmann am 23. Januar 2018