

Linguine alla carbonara

Für 4 Personen

Schaumsauce:

200 g Frühstücksspeck 150 ml Geflügelbrühe 8 Eigelbe
50 g fein gerieb. Parmesan

Nudeln:

500 g Linguine Salz 1 Lorbeerblatt
1 getrock. milde Chilischote 2 Scheiben Ingwer 1 fein gerieb. Knoblauchzehe
1 TL gehackte Rosmarinnadeln Pfeffer

Außerdem:

Kresse

Den Speck in Streifen schneiden und in einer großen tiefen Pfanne ohne weitere Fettzugabe bei milder Hitze langsam ausbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen.

Den Bratsatz mit der Brühe ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Während die Nudeln kochen, die Brühe aus der Pfanne zusammen mit den Eigelben in einen großen breiten Topf geben. Mit einem feinmaschigen Schneebesen oder dem Handrührgerät bei milder Hitze zu einem cremigen Schaum aufschlagen.

Den Parmesan unterrühren.

Für die Nudeln die Nudeln in Salzwasser mit Lorbeer, Chilischote und Ingwer al dente kochen, auf ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und mit Brühe, Knoblauch und Rosmarin nochmals kurz erhitzen.

Anrichten: Auf Pastatellern verteilen, die Schaumsauce darauf anrichten und mit Speck bestreuen. Mit Kresse dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 16. November 2020