

Linguini mit Spargel-Carbonara und Tiroler Speck

Für 4 Portionen:

Für die Carbonara:

400 g grüner Spargel	Meersalz	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	120 g Tiroler Speck	6 Eigelb
Pfeffer	50 g Pecorino	50 g Parmesan
2-3 Stiele glatte Petersilie	20 g Butter	

Außerdem:

400 g Linguine	Meersalz	Petersilienblättchen
----------------	----------	----------------------

Die grünen Spargelstangen waschen, portionsweise auf einem Brett nebeneinanderlegen und die Enden großzügig abschneiden. Anschließend die Stangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Spitzen ganz lassen.

In kochendem gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest garen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Linguine in einem großen breiten Topf in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Inzwischen die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Den Tiroler Speck in Streifen schneiden.

Die Eigelbe in einer Schüssel verschlagen. Mit etwas Meersalz und reichlich Pfeffer würzen. Pecorino- und Parmesankäse fein reiben.

Unter die verschlagenen Eigelbe rühren. Die Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen, fein schneiden und zugeben.

Tiroler Speckstreifen in heißer Butter in einer großen Pfanne mit hohem Rand kurz anbraten. Die Linguine abgießen, kurz abtropfen lassen, dabei ca. 1/8 l Kochwasser auffangen. Linguine und Spargel zum Speck geben. Zirka 100 ml Kochwasser unter die Eigelb-Käse-Mischung rühren, diese zu den Linguine gießen, dabei alles schnell und gründlich vermischen. Nicht mehr erhitzen. Nach Wunsch noch etwas heißes Kochwasser zufügen.

Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Mit Petersilienblättchen garnieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 14. März 2024