

Tagliatelle alla carbonara mit Käse und Guanciale

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 405 2 Eier 1 EL Olivenöl
¼ TL Salz Mehl

Für die Carbonara:

100 g Guanciale 40 g gerieb. Pecorino 40 g gerieb. Parmesan
2 Eier 20 g weiche Butter Salz, Pfeffer

Für die Garnierung:

5 Zweige glatte Petersilie

Für den Teig:

Das Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für circa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und mit Tagliatelle-Aufsatz der Küchenmaschine in Form schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Pasta in kochendem Salzwasser circa 4 Minuten al dente garen. Etwas Wasser abschöpfen und zur Seite stellen.

Für die Carbonara:

Eier trennen und die Eigelbe in einer Schüssel auffangen. Eigelbe verquirlen und etwas Butter unterrühren. Parmesan und Pecorino zur Butter-Ei Mischung geben. Gut vermengen und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben.

Guanciale in dünne Streifen schneiden. Anschließend in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Temperatur anbraten.

Nudeln kurz im Sieb abtropfen lassen und dann in die Schüssel zur Ei-Mischung geben, kräftig verrühren und dann zur Guanciale in die Pfanne geben. Vermengen und auf einem Teller als Nest anrichten.

Für die Garnierung:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zur Dekoration auf das Nudeltürmchen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Luca Riccardo Glücksmann am 23. Dezember 2021