

Tagliatelle Carbonara

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl (Typ 00) 2 Eier Salz

Für die Carbonara:

125 g Guanciale Speck 50 g Pecorino 15 g Parmigiano Reggiano
4 Eier Öl Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

Das Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem Haufen formen und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier und Salz hinzugeben und mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten. Er darf nicht zu krümelig oder klebrig sein. Den Teig 15 Minuten bei Zimmertemperatur in Frischhaltefolie ruhen lassen. Anschließend mit einem Pasta-Aufsatz zuerst Platten ausrollen und danach mit dem Tagliatelle-Aufsatz zu Nudeln formen.

Für die Carbonara:

Die Rinde des Guanciale entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Anschließend die Scheiben in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Guanciale kurz anbraten, allerdings nicht zu lang, da das Aroma sonst zu intensiv wird. Die Eier trennen und die 4 Eigelbe in eine Schüssel schlagen. Etwas Pecorino hinzufügen, der Rest wird zum Garnieren verwendet. Mit Pfeffer würzen und mit einem Handrührgerät mixen. Einen Topf mit Salzwasser für die Pasta aufsetzen. 1 TL vom kochenden Wasser in die Eigelbmasse einrühren.

Tagliatelle nun im Salzwasser kochen, 2-3 Minuten vor Kochzeit-Ende abgießen und in die Pfanne mit dem Guanciale geben. Etwas Nudelwasser hinzugeben, kurz erhitzen, durchschwenken und mit Pfeffer würzen.

Die Eimischung in eine vorgewärmte Schüssel geben und die Pasta mit dem Guanciale einrühren. Pecorino und Parmigiano Reggiano mit einer Käseibe hobeln und zum Schluss mit schwarzem Pfeffer über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Valentina Harrendorf am 25. Januar 2021