

Tagliatelle alla carbonara mit Parmesanchip

Für zwei Personen

Für den Pastateig:	2 Eier, M	140 g Weizenmehl, 405
60 g Semola	Salz	
Für die Carbonara:	100 g Guanciale	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	40 g Pecorino Romano	2 Eier
Zucker	Salz, Pfeffer	
Für den Parmesanchip:	60 g Parmesan	
Für die Garnitur:	20 g Pecorino Romano	Pfeffer

Für den Pastateig: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Semola mit den Eiern vermengen und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Hierfür im Mehl eine Kuhle bilden und die Eier in der Mitte beginnend mit dem Mehl verrühren. Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 25 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine dünn ausrollen und in 1 cm breite Nudeln schneiden.

Dabei ausreichend Mehl verwenden, damit der Teig nicht aneinanderklebt. Die Nudeln anschließend für 2 Minuten in kochendes gesalzenes Wasser geben.

Ein wenig Nudelwasser kurz vor Ende der Garzeit aus dem Topf in eine Schüssel abschöpfen. Anschließend die Nudeln abgießen.

Für die Carbonara: Guanciale in 1x1 cm große Würfel schneiden, in eine kalte Pfanne geben und auf mittlerer Hitze auslassen. Gelegentlich rühren, bis alle Würfel knusprig golden sind.

Pecorino reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Eier trennen, Eigelbe in die Schüssel geben. Das Eiweiß anderweitig verwenden.

Pecorino zufügen.

Sobald der Guanciale die gewünschte Farbe erreicht hat, eine Prise Zucker, sowie den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten.

Pfanneninhalt in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Eine große Edelstahlschüssel über einem Topf mit kochendem Wasser platzieren. Die Hälfte des Nudelwassers in das Pecorino-Ei-Gemisch geben und zu einer Creme verrühren. Gemahlener Pfeffer hinzugeben.

In die Edelstahlschüssel Nudeln sowie Guanciale, Knoblauch und 2-3 EL des Guanciale-Fett geben. Unter ständigem Rühren Pecorino-Creme unter die Nudeln rühren bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Für den Parmesanchip: Parmesan grob reiben und in kleinen Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Parmesan chips für 5-7 Minuten im Ofen backen bis sie gelbgold sind.

Für die Garnitur: Pecorino reiben. Gericht mit Pecorino und Pfeffer garnieren.

Thomas Wirnsberger am 22. September 2025