

“Carbonara Originale” la semplicità è il condimento

Zubereitungszeit:

ca. 30-40 Minuten

(TEIL 2 – Bianco)

Zutaten für 4 Personen

150-200 g Guanciale od. Pancetta
4 Eigelb (von glücklichen Hühnern)
1 Schuß Weißwein
frisch gemahlener Pfeffer
360-400 g Linguine od. Spaghetti N° 5
5 EL Pecorino frisch gerieben
3 EL Parmigiano frisch gerieben
Grobes Salz für das Nudelwasser

Basilikum zum garnieren



Zubereitung:

Die Guanciale-Stückchen werden bei kleiner Hitze langsam kross gebraten (ca. 10 Minuten). **Achtung**, bei zu hoher Temperatur wird der Speck bitter. Die Stückchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller erkalten lassen (so bleiben sie knusprig).

Nun können die Linguine ins Pastawasser.

Das übergebliebene heiße Fett des Guanciale in der Pfanne mit Weißwein löschen und danach in eine Metallschüssel leeren. Unter ständigem Rühren Eigelb, frisch gemahlener Pfeffer, Pecorino Romano und Parmigiano begeben. Dabei immer wieder erkültes Pastawasser hinzufügen (**kein heißes, da sonst das Eigelb stockt**). Die Masse so lange mit einem Schneebesen schlagen, bis sie cremig wird nun den abgekühlten knusprigen Guanciale beifügen.

In die Schüssel, welche nun überm Wasserbad Wasserbad steht, ohne das Wasser direkt zu berühren, die al-dente gekochten Spaghetti hineingeben (so wird verhindert, dass weder die Masse weiterkocht noch die Pasta rasch auskühlt).

Zum Anrichten !

Die Nudeln in einem Schöpflöffel auf einer Gabel aufdrehen und als Türmchen anrichten. Mit etwas frische geriebenem Parmesan und 2-3 Basilikum Blätter garnieren (siehe Bild links)

Weinempfehlung:

Rotwein - Carignano
„Is Solus Carignano del Sulcis DOC 2015“

Kochabend:

6. Jun, 2018 / Vogesen und Milles