

Pasta alla Carbonara

Das klassische Rezept

Für 4 Personen:

400 g (dicke) Spaghetti
250 g Guanciale (luftgetrockneter Backenspeck vom Schwein)
5 Eigelb und 1 Eiweiß
30 g frisch geriebener Pecorino (ca. 2 EL)
90 g frisch geriebener Parmesan "Reggiano" (ca. 6 EL)
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Schwarte und pfeffrige Kante vom Backenspeck entfernen und diesen in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. In einer Pfanne bei hoher Flamme anbraten lassen, bis ein Teil des Fettes schmilzt. Dann in einen kleinen Topf geben und bei kleinster Flamme ca. 20 Minuten im eigenen Fett schmoren lassen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser garen. In einer großen Keramikschüssel Eier mit einem Mixer schlagen. Schüssel in Wasserbad auf einem Topf mit heißem Wasser setzen (der Schüsselboden sollte das Wasser nicht berühren!) und nochmals mixen. Die Hälfte des geriebenen Käses, etwas frischen Pfeffer aus der Mühle und das leicht abgekühlte geschmolzene Speckfett vorsichtig unterheben.

Ein Glas Kochwasser beiseite stellen. Wenn Spaghetti fast durch sind, vom Herd nehmen, mit einer Nudelzange aus dem Wasser holen, leicht abtropfen lassen und in eine warme Schüssel geben. Nach und nach die Eier-Käsecreme darauf gießen sehr gut rühren. Dann auch Speck dazu geben und weiterhin von oben nach unten rühren. Sollte die Pasta zu trocken wirken, etwas Kochwasser hinzugeben.

Auf warmen Tellern servieren, mit geriebenem Käse und Pfeffer bestreuen. Eventuell frisch gemahlener Pfeffer kurz in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, dann über das Gericht streuen.

Nach Geschmack: etwas geriebene Zitronenschale und etwas frischen Rosmarin, oder einige aufgelöste Fäden Safran in die Eiercreme geben.

Für eine fleischlose Variante Speck durch gebratene Steinpilze ersetzen.

Carbonara mit Saisongemüse

Mit Wildspargel

Spargel putzen und waschen, in vier Teile längs schneiden und dann nochmals in ca. 3 cm lange Streifen. Gemüse und 1 EL fein geschnittene Petersilie in einer Pfanne mit Olivenöl, Salz und wenig Wasser zugedeckt ca. 5-10 Minuten garen. Zur Eier-Käse-Speck-Creme geben und damit Spaghetti anrichten.

Mit gegrillter Paprika

Paprika waschen, im heißen Ofen (240° C) auf einem Blech ca. 15 Minuten oder länger garen lassen, bis die Schale fast schwarz wird. Paprikas herausnehmen und in einem Topf zugedeckt leicht abkühlen lassen. Dann Paprikafleisch von Schale und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Mit Salz, etwas Olivenöl und gehackter Petersilien abschmecken. Zur Eier-Käse-Speck-Creme geben und damit Spaghetti anrichten.

Mit jungen Erbsen

Erbsen von der Hülse befreien, ca. 3-4 Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren, dann abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter und Salz anbraten. Wenn sie weich sind, herausnehmen und mit frisch gehackter Minze abschmecken. Zur Eier-Käse-Speck-Creme geben und damit Spaghetti anrichten. Geriebener schwarzer Trüffel passt hervorragend dazu!