

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2024 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Thomas Lehmann

Pasta Carbonara

Zutaten für zwei Personen

Für die Carbonara:

100 g Guanciale
4 Eier
140 g Pecorino Romano

Den Pecorino fein reiben. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Käse gut vermischen. Guanciale in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne langsam ausbraten.

Für die Pasta:

2 Eier
100 g Mehl, Type 00
100 g Semola
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Semola und Eier mit einem Knethaken kneten, anschließend mit der Hand nachkneten, bis eine geschmeidige Teigkugel entstanden ist. Diese ruhen lassen, solange es die Zeit erlaubt. Dann Teig durch eine Nudelwalze geben und anschließend mit Hilfe des Spaghetti- oder Tagliatelle-Aufsatzes Nudeln herstellen. Pasta in Salzwasser al dente garen. Sobald sie fertig ist, aus dem Wasser nehmen und direkt mit der warmen Guanciale und dem Ei-Käse-Gemisch vermengen. Für die Sämigkeit bei Bedarf Nudelwasser hinzufügen.

Pasta Carbonara anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.