

Spaghetti Carbonara

Das perfekte Carbonara-Rezept aus dem 7. Pasta-Himmel, original aus Costermano. Eingeschickt von Kochcast-Hörer Michael

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 50 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g gute Spaghetti
150 g ital. Speck (Guanciale / alt. Pancetta)
100 g ital. Käse, Pecorino
8 Eigelb
2 TL guter Schwarzer Pfeffer (zerstoßen oder gemahlen)

Zubereitung

1. Die Spaghetti sind in einem großen Topf mit einer kleinen Handvoll Meersalz al dente zu kochen. Zu empfehlen sind die etwas dickeren Spaghetti.
2. Jetzt komme ich direkt zum Gamechanger. In der Pfanne, in der später die Carbonara zubereitet werden soll, wird nämlich zunächst der zerstoßene oder gemahlene Pfeffer bei mittlerer Hitze leicht geröstet. Neben dem angenehmen Duft in der Küche gibt das später der Carbonara eine feine Pfeffernote. Die Mengenangabe von zwei gestrichenen Löffeln Pfeffer kann natürlich variiert werden. Ich verwende gerne eine Mischung aus Kubeben-Pfeffer und einem weiteren gehaltvollen schwarzen Pfeffer. Den Pfeffer aus der Pfanne nehmen, Pfanne beiseitestellen und nicht auswaschen.
3. Der Speck – Guanciale – ist in fast spielwürfelgroße Stücke zu schneiden. Der Guanciale wird in einer zweiten Pfanne bei mittlerer Hitze kross geröstet – ohne Ölzugabe. Die krossen Speckwürfel werden aus der Pfanne genommen. Es könnte sein, dass du zwanghaft mehrere Würfel vorher vernaschst. Daher empfehle ich mehr Guanciale als in der Mengenangabe einzuplanen.
4. Für die Eimasse werden die Eier getrennt. Der Pecorino wird sehr fein mit einer Reibe gerieben. Die Eigelbe, der Pecorino und 1,5 TL gerösteter Pfeffer sind nun zu einer sämigen Masse in einer Schüssel zu verrühren. Hinzu kommt noch eine kleine Kelle Nudelwasser, die mit verrührt wird.
5. Fast geschafft! Nun kommen die Spaghetti in die Pfanne, in der vorher der Pfeffer leicht geröstet wurde. Alles bei kleiner Hitze. Ist die Hitze zu groß, gibt es Nudeln mit Rührei.
6. Dazu kommen die Eimasse und etwas Fett aus der Pfanne, in der der Speck geröstet wurde. Trick: Um auch wirklich die komplette Eimasse aus der Schüssel zu bekommen, nimmst du mit einer Zange ein Bündel Spaghetti und wischst die Masse wie mit einem Wischmopp aus der Schüssel raus.
7. Dazu werden noch $\frac{3}{4}$ der Speckwürfel gegeben. Alles bei kleiner (!) Hitze verrühren und noch eine Kelle Nudelwasser dazugeben.

8. Wenn die Carbonara eine ansprechende Konsistenz hat, wird angerichtet. Toll wird das Ergebnis, wenn man eine Suppenkelle und eine Fleischgabel benutzt. Die Carbonara wird als Nest in der Suppenkelle aufgerollt und vorsichtig auf den Teller gegeben. Darüber kommt ein Teil des restlichen Pfeffers, sowie ein Teil des restlichen Specks. Und weil das Auge mit isst...obendrauf zwei Basilikumblätter stylisch aufeinanderlegen.
9. Glückauf und guten Appetit aus Gelsenkirchen!

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/spaghetti-carbonara>