

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Uwe Töllner

Garganelli all' amatriciana mit Pancetta-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier, Größe M
 100 g Weizenmehl, Type 00
 100 g Semola Rimacinato
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weizenmehl, Semola und Eier mit etwas Salz zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Teig zunächst mit der Küchenmaschine und anschließend von Hand weiterkneten. In Frischhaltefolie wickeln und solange wie möglich im Kühlschrank ruhen lassen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Mit der Pasta-Maschine portionsweise dünn ausrollen. Die Teigbahnen in etwa 4x4 cm große Quadrate schneiden. Jeweils ein Teigquadrat diagonal auf ein Gnocchi-Brett legen und mit einem dünnen Holzstab von einer Ecke zur gegenüberliegenden Ecke aufrollen. Dabei die Teigenden leicht andrücken, sodass sich das typische Rillenmuster abzeichnet und die Pasta zu kleinen Röhren schließt. Garganelli auf einem bemehlten Blech oder Küchentuch ausbreiten und möglichst lange trocknen lassen. Garganelli in reichlich kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten bissfest garen. Etwas Kochwasser zurückbehalten, die Pasta abgießen.

Für die Sauce:

100 g Guanciale
 100 g Pancetta
 100 g Kirschtomaten
 2 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine, mittelscharfe Chilischote
 ½ Zitrone, Abrieb
 400 g passierte Tomaten
 100 ml trockener Rotwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 Kochwasser der Pasta, von oben
 1 Prise mittelscharfe Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Guanciale und Pancetta in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin langsam knusprig auslassen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote in feine Ringe schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Chili zum Speck geben und kurz mit anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passierte Tomaten angießen und die Sauce bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Kirschtomaten halbieren und kurz vor Ende der Garzeit unter die Sauce geben. Mit etwas Zitronenabrieb, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Garganelli zur Sauce geben und unterheben. Bei Bedarf etwas Pastawasser hinzufügen und die Pasta in der Sauce schwenken, bis sie eine sämige Konsistenz erreicht.

Für den Pancetta-Chip:

4 Scheiben Pancetta

Im Ofen zwischen zwei Backblechen den Pancetta knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

30 g Pecorino Romano
 1 Zweig Basilikum

Pecorino fein reiben. Basilikumblätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.