

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2026 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Miriam Hermann

Pasta alla carbonara

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

1 EL Olivenöl
200 g Hartweizengrieß/Semola
100 g Mehl, Tipo 00
½ TL Salz

In einer Schüssel Hartweizengrieß, Mehl und Salz verrühren, dann mit 140 ml kaltem Wasser und Olivenöl zu einer glatten Teigkugel verkneten. Schüssel abdecken und 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit des Teigs das Wasser salzen und in einem großen Topf zu Kochen bringen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz durchkneten. Durch eine Nudelmaschine drehen, bis der Teig dünn genug ist. Dann den Teig mit dem Fettuccine-Aufsatz in Bandnudeln schneiden. Pasta etwa 2-3 Minuten kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen.

Für die Sauce:

100 g Guanciale
2 Eier
75 g Pecorino
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pecorino mit einer Vierkantreibe feinreiben. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelbe mit Pecorino verrühren. Etwa ein bis zwei Löffel Pastawasser hinzugeben und glattrühren. Pfeffer hinzugeben. Guanciale in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne knusprig braten. Etwas Guanciale aus der Pfanne nehmen und zum Garnieren beiseitelegen. Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und im Fett der Guanciale ordentlich durchschwenken. Die Ei-Pecorino-Masse unterheben und gut vermengen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Knuspriger Guanciale, von oben
10 g Pecorino
1-2 Zweige Petersilie
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie zupfen, abbrausen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Pecorino reiben. Pasta mit Guanciale, Petersilie und Pecorino garnieren, mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.