

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2019** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Nicolas Weber

Tagliatelle Carbonara mit herbstlichem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g italienisches Mehl Tipo „00“
 100 g Semola di grano duro
 3 Eier
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl und den Grieß auf einer Arbeitsfläche häufen. Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. In der Mitte eine Mulde eindrücken und 2 Eier sowie 1 Eigelb hineinschlagen und verrühren. Wenn sich ein klebriger Teig bildet, anfangen mit gut bemehlten Hände zu kneten. Wenn der Teig glatt ist und glänzt, in Frischhaltefolie einwickeln und kühl stellen. Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Pasta-Teig falten und durch die Nudelmaschine rollen, bis Stufe 2 oder 3 erreicht wird. Teig zwischendrin immer gut einmehlen. Wenn die gewünschte Dicke erreicht ist, Pasta-Teig locker falten und in 0,5 cm breite Streifen schneiden oder durch den Schnittaufsatz der Nudelmaschine geben. Nudeln in das kochende Wasser geben und garen.

Für die Sauce:

100 g kleine Pfifferlinge
 ¼ Hokkaido-Kürbis
 100 g Pancetta, dicke Würfel
 50 g Bauchspeck, dick gewürfelt
 2 Knoblauchzehen
 1 Birne
 10 Walnüsse
 100 g Parmesan
 100 g Pecorino
 4 Eier (L)
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 2 Zweige glatte Petersilie
 Butter, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In eine kleine Pfanne Olivenöl und Butter geben, in eine große Pfanne nur ein bisschen Olivenöl. 2 Eier trennen und Eigelb auffangen. Parmesan und Pecorino reiben. 2 Eier und 2 Eigelbe in einer Schüssel mit Parmesan und Pecorino verquirlen. Leicht salzen und stark pfeffern. Hokkaido schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien, würfeln, in die kleine Pfanne geben und bei erhöhter Hitze braten und salzen. Pancetta und Bauchspeck in die große Pfanne geben. Pfifferlinge putzen. Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Birne schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Pfifferlinge, die Kräuter und Birne in die Pfanne zum Speck geben und bei mittlerer Hitze braten. Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und hinzugeben. Hokkaido-Würfel aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Walnüsse kleinhacken oder mörsern, in die kleine Pfanne geben und leicht anrösten. Ei-Käse-Mischung, Hokkaido-Würfel, Walnüsse und Speck in die große Pfanne geben und alles schnell mit den Nudeln verrühren.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig glatte Petersilie
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Pfeffer würzen und mit Parmesan und Gewürz-Zweigen und Blättern bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.