

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2025** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Thomas Wirnsberger

Tagliatelle alla carbonara mit Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

2 Eier, Größe M
 140 g Weizenmehl, Type 405
 60 g Semola
 Salz, für Kochwasser

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Semola mit den Eiern vermengen und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Hierfür im Mehl eine Kuhle bilden und die Eier in der Mitte beginnend mit dem Mehl verrühren. Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 25 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 1 cm breite Nudeln schneiden. Dabei ausreichend Mehl verwenden, damit der Teig nicht aneinanderklebt. Die Nudeln anschließend für 2 Minuten in kochendes gesalzenes Wasser geben.

Ein wenig Nudelwasser kurz vor Ende der Garzeit aus dem Topf in eine Schüssel abschöpfen. Anschließend die Nudeln abgießen.

Für die Carbonara:

100 g Guanciale
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Abrieb
 40 g Pecorino Romano
 2 Eier
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Guanciale in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden, in eine kalte Pfanne geben und auf mittlerer Hitze auslassen. Gelegentlich rühren, bis alle Würfel knusprig golden sind.

Pecorino reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Eier trennen, Eigelbe in die Schüssel geben. Das Eiweiß anderweitig verwenden. Pecorino zufügen.

Sobald der Guanciale die gewünschte Farbe erreicht hat, eine Prise Zucker, sowie den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Pfanneninhalt in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Eine große Edelstahlschüssel über einem Topf mit kochendem Wasser platzieren. Die Hälfte des Nudelwassers in das Pecorino-Ei-Gemisch geben und zu einer Creme verrühren. Gemahlenen Pfeffer hinzugeben.

In die Edelstahlschüssel Nudeln sowie Guanciale, Knoblauch und 2-3 EL des Guanciale-Fett geben. Unter ständigem Rühren Pecorino-Creme unter die Nudeln rühren bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Für den Parmesanchip:

60 g Parmesan

Parmesan grob reiben und in kleinen Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Parmesanchips für ca. 5-7 Minuten im Ofen backen bis sie gelbgold sind.

Für die Garnitur:

20 g Pecorino Romano
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pecorino reiben. Gericht mit Pecorino und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.