

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2023** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Aaron Bettner

Linguine alla carbonara mit Pecorino-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Linguine:

75 g Mehl, Type 00
 25 g Hartweizengries
 2 Eier
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Hartweizengries im Mixer zu Mehl verarbeiten und mit dem anderen Mehl mischen.

Eier separat verquirlen, dann in Mehl einrühren und zu einem festen Teig kneten. In Folie gewickelt kühl stellen, dann den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und mit dem Linguine-Aufsatz schneiden. In gesalzenem Wasser al dente kochen.

Für die Sauce:

80 g Guanciale
 130 g Pecorino Romano
 2 Eier
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pecorino reiben und etwa 40 g für den Chip beiseitestellen.

Eier trennen und Eigelbe zum geriebenen Käse geben. Ggf. etwas Eiweiß dazugeben. Mit Pfeffer würzen und Masse verrühren. Guanciale in Streifen oder Würfel schneiden und in eine kalte Pfanne ohne Öl geben. Auslassen bis die Stücke knusprig sind. Pfanne etwas abkühlen lassen. Die gekochte Pasta im Fett der Pfanne schwenken, etwas Nudelwasser hinzufügen und schnell die Käse-Ei-Masse einrühren, bis es cremig wird. Dabei soll der Käse schmelzen, aber das Ei nicht stocken.

Für den Pecorino-Chip:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den übrigen Pecorino (s.o.) in flachen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben, mit Pfeffer würzen und bei 150 Grad im Ofen ca. 5-8 Minuten schmelzen lassen. Danach abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.