

Pasta alla Carbonara mit Trüffel

Diese "Pasta alla Carbonara" liefert eine wahre Trüffelsensation! Denn hier treffen eine cremige Ei-Konsistenz und ein kräftiger Guanciale auf feinsten, vollmundigen "tartufo nero estivo" (Deutsch: schwarzer Sommertrüffel). Zusammen mit dem Sommertrüffel ergibt die Carbonara also ein **unglaubliches Geschmackserlebnis!**

Zutaten (für 2 Personen)

Dauer für die "Pasta alla Carbonara" mit Trüffel: ca. 25 Minuten

- 160 g "*Pasta corta*" mit Loch (d.h. kurze Pasta wie z.B. Mezzi Rigatoni, Mezze Maniche, etc.)
- grobes Salz (zum Pasta kochen)
- 2 Eigelb (pro Person jeweils ein Ei)
- 60 - 80 g Guanciale (italienische luftgetrocknete Speckspezialität aus Schweinebacke)
- mind. 40-50 g "*tartufo nero estivo*" (man rechnet mit mind. 20-25 g schwarzer Trüffel pro Person)
- 50 g geriebener Parmigiano Reggiano (Parmesan)
- einen Schuss Weißwein (Verdicchio)
- 3 - 4 El Olivenöl
- feines Salz und Pfeffer



Zubereitung (medium)

Aufbewahrung des Trüffels:

Vorab den frischen Trüffel in Papier einwickeln, in ein Glas geben und anschließend gut verschließen. Die beiden Eier neben das Glas mit dem Trüffel legen, da die Eier so das Aroma des Trüffels aufnehmen. Das Gefäß mit dem Trüffel dann zweimal am Tag öffnen, sodass der Trüffel mit neuer, frischer Luft versorgt werden kann und nicht anfangen kann zu schwitzen.

Kochvorgang:

Etwas Olivenöl bei niedriger Temperatur in eine Pfanne geben (Achtung: es darf nicht kochen), Trüffel hineinreiben und zu guter Letzt mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Anschließend in einer zweiten Pfanne den Guanciale anrösten. Da Guanciale einen hohen Fettgehalt hat, wird kein weiteres Öl benötigt.

Die zwei Eigelb in eine Schüssel schlagen, darüber den geriebenen Parmesan geben und alles gut vermengen. Mit feinem Salz und Pfeffer würzen. Wer das Eiweiß gerne verwenden möchte, kann alternativ auch die zwei Eigelb und die zwei Eiweiß mit dem Parmesan mischen.

Wasser für die Pasta aufstellen und mit einer Handvoll grobem Salz würzen. Sobald das Wasser kocht, die Pasta hineingeben. Sobald die Pasta al dente ist, abgießen. Danach die Pasta in das Öl mit dem Trüffel geben, den Guanciale hinzufügen (möglichst ohne Flüssigkeit) und im Anschluss das Eigelb mit dem Parmesan untermengen.

Die fertige Carbonara auf die Teller verteilen und als krönenden Abschluss eine großzügige Menge des frischen Trüffels darüber hobeln. Buon appetito!