Spaghetti carbonara asia style

Sehr lecker und schmackhaft

Ich habe in meinem Foodblog schon das eine oder andere Spaghetti-carbonara-Rezept veröffentlicht. So dass sich ein neues Rezept mit einer originalen Zubereitung nicht anbietet, das Rezept wäre damit doppelt vorhanden.

Aber wie ich bei meinem letzten Rezept zur Spaghetti carbonara schrieb, „Pasta kann man eigentlich jeden Tag essen“.

Und so veröffentliche doch noch einRezept dazu. Wandle es aber geringfügig ab.

Und zwar verwende ich keine italienische Spaghetti. Sondern Spaghetti aus dem Wurzelgemüse Konjak hergestellt. Dieses Gemüse ist in Asien sehr weit verbreitet und auch schon hunderte von Jahren bekannt.

Die Spaghetti sehen eigentlich eher wie Reisnudeln aus. Sie sind weiß und fast durchsichtig. Und schmecken durchaus sehr

gut.

Und normalerweise muss man für eine richtige Spaghetti carbonara ganz traditionell Guanciale aus den Schweinebäckchen verwenden. Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen, durchwachsenen Bauchspeck. Die zweite Variation.

Aber um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden. Und die Sauce vielleicht noch mit etwas Kochwasser der Pasta verlängert.

Eine Spaghetti carbonara wird somit nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Als Käse verwende ich frisch geriebenen Parmigiano Reggiano – eine Parmesansorte aus Italien.

Und Gewürze sind nicht notwendig. Speck und Parmesan bringen genügend Würze mit sich.

Das Gericht mundet hervorragend.

Für 2 Personen:

- 500 g Konjak-Spaghetti (2 Packungen à 250 g)
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 4 Eigelbe
- 2 Eiweiße
- 120 g Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.

Originales Gericht mit Variation

Schwarte des Specks entfernen. Speck in kleine Würfelchen schneiden.

In einer kleinen Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten, so dass auch das Fett des Specks austritt. Abkühlen lassen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und trennen, dabei vier Eigelbe und zwei Eiweiße jeweils in eine Schale geben.

Eigelbe und zwei Eiweiße in eine Schüssel geben. Parmesan dazugeben.

Alles mit dem Schneebesen gut verrühren.

Speck mit dem ausgetretenen Fett dazugeben und untermischen.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen.

Spaghetti in ein Küchensieb geben und unter kaltem Wasser abspülen.

Spaghetti für eine Minute in das heiße Wasser geben und erhitzen.

Mit dem Schöpflöffel herausheben und zu dem Eier-Parmesan-Speck-Gemisch geben. Alles gut vermischen und darauf achten, dass die Eier nicht stocken. Wasser weiter kochen lassen.

Restlichen Parmesan in die Schüssel dazugeben und untermischen.

Schüssel wie in einem Wasserbad auf das kochende Wasser geben und Inhalt vorsichtig unter Rühren erhitzen. Dabei die Eier nicht stocken lassen. Bei Bedarf die Sauce mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!