

Spaghetti alla carbonara - i miei

für 4 Personen

Zu meiner Schande muss ich gestehen, dass ich dieses bekannte Spaghettigericht gerne mit einigen "unerlaubten" Zitaten anreichere, nämlich mit Olivenöl - Zwiebel - Knoblauch - Petersilie.

Der Begriff "unerlaubt" bezieht sich auf die italienische Kochphilosophie, gemäss welcher ein Gericht einfach so gekocht werden MUSS, wie man es schon immer kochte.

So habe ich zum Beispiel einmal einen Bericht über eine resolute und leicht mürrische "Nonna" gelesen, welche in ihrem Restaurant in Bologna jeden Tag einen grossen Topf Sauce bolognese kocht. Auf die Frage der Reporterin, ob da auch Knoblauch in die Sauce gegeben werden könnte, schüttelte die Nonna nur unwillig ihren Kopf - verbunden mit einem lautstarken "NO".

320 g	Spaghetti
2 EL	Olivenöl
150g	Speck am Stück (mit viel Fleisch und wenig Fett)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
6	Eigelbe
50 g	Parmesan, gerieben
...	Salz
...	Schwarzer Pfeffer
2 EL	gehackte Petersilie (die glattblättrige)

Die Spaghetti in Salzwasser "al dente" kochen. Abgiessen und in einer grossen Schüssel im Backofen warm halten. Vom Kochwasser eine grosse Kelle beiseitestellen.

Den Käse und die Eigelbe verrühren, dann das abgekühlte Kochwasser dazugeben. Viel schwarzen Pfeffer aus der Mühle, etwas Salz und die Petersilie begeben.

Die Zwiebel feinhacken, ebenso den Knoblauch.

Den Speck in Würfelchen schneiden. In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und den Speck knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und das ausgelassene Fett etwas abschütten. Dann den Knoblauch bei kleiner Hitze anbraten, ebenso die Zwiebel.

Die Speckwürfel wieder in die Pfanne geben, ebenso die Spaghetti. Kurz umrühren, dann die Eigelb-Käse-Mischung beifügen und alles gut mischen. Darauf achten, dass das Eigelb nicht gerinnt.

Sofort heiss servieren.