

## 13

Spaghetti Carbonara auf  
meine Art

Für 4 Personen

Ein Schuss  
Pastawasser

Aus der Trickkiste einer italienischen Pastaköchin: Das Teigwarenkochwasser nicht einfach weggiessen, sondern ein paar Löffel davon beiseitestellen. Im Wasser befindet sich nämlich Stärke, die beim Garen aus den Teigwaren herausgelöst wurde. Gibt man beim Mischen der Pasta mit der Sauce einen Schuss Kochwasser dazu, wird alles köstlich cremig.

1 mittlere Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 100 g in Öl eingelegte Dörrtomaten  
 2 Esslöffel Öl von den Tomaten oder Olivenöl  
 200 ml Weisswein  
 200 ml Gemüsebouillon  
 1 Briefchen Safran  
 Salz  
 400 g Spaghetti  
 150 g Rohessspeck, in dünne Scheiben geschnitten  
 1 Esslöffel Olivenöl  
 150 g Mascarpone oder Doppelrahm  
 2 Eigelb  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 nach Belieben etwas geriebener Parmesan

- 1 Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trocken tupfen, dann in dünne Streifen schneiden.
- 2 In einem mittleren Topf das Tomaten- oder Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Dörrtomaten beifügen und kurz mitdünsten. Weisswein, Bouillon und Safran mischen und dazugiessen. Alles ungedeckt auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.
- 3 Inzwischen reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti darin bissfest garen.
- 4 Den Rohessspeck in Streifen schneiden. In einem kleinen Topf im heissen Olivenöl leicht knusprig braten.
- 5 Den Mascarpone oder Doppelrahm und die Eigelbe mit 4 Esslöffeln Spaghettikochwasser (siehe Tipp) glatt rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- 6 Die Spaghetti abschütten und zur Dörrtomatensauce geben. Speck und Mascarpone- oder Doppelrahmmischung beifügen und alles nur noch gut erhitzen, jedoch nicht kochen lassen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die Spaghetti in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

