



Spaghetti Carbonara

Diesen italienischen Klassiker liebt einfach jeder, denn nichts geht über eine frische und herzhaft Carbonara. Durch dieses Rezept kommen Sie in den Genuss frischer und selbstgemachter Spaghetti und einer unwiderstehlichen Carbonara-sauce.

HAUPTSPEISE FÜR ZEHN PERSONEN

Spaghetti (CIDDSI-Stufe 4)

ZUTATEN

1500 g	Wasser
10 g	Salz
12,5 g	Gemüsebrühe, Instant
150 g	Maisgriess (mittel)
150 g	Hartweizengriess (fein)
50 g	Oliveneröl

ZUBEREITUNG

Wasser, Salz und Gemüsebrühe aufkochen. Mais- und Hartweizengriess einrieseln lassen, Topf vom Herd ziehen, mit einem Schneebesen verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Olivenöl zugeben und anschliessend die Masse ca. 3 Minuten kräftig durchmischen, durch ein Passiersieb streichen und auf ein mit Trennfett eingesprüh-tes Blech giessen. Gut mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.

Sauce Carbonara (IDDSI-Stufe 3)

ZUTATEN

500 g	geräucherter Bauchspeck, gewürfelt
150 g	Zwiebeln, gewürfelt
1000 g	Vollrahm
50 g	Protein resource* Instant
50 g	Maltodextrin resource Instant

ZUBEREITUNG

Bauchspeckwürfel in einer Pfanne auslassen, bis eine leichte Bräunung entsteht. Anschliessend überschüssiges Fett abgiessen, Zwiebelwürfel zugeben und mitdünsten. Vollrahm aufgiessen und bei mässiger Hitze auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Protein und Maltodextrin zugeben, die Sauce mixen und durch ein feines Spitzsieb passieren.

Zwiebelwürfel (IDDSI-Stufe 4)

ZUTATEN

250 g	Zwiebeln, gewürfelt
25g	Rapsöl (HOLL)
250 g	Weisswein*
25 g	heller Balsamicoessig*
250 g	Vollrahm
25 g	Zucker
10 g	Salz
9 g	Agar

ZUBEREITUNG

Zwiebelwürfel bei schwacher Hitze in Rapsöl anschwitzen. Mit Weisswein und Balsamicoessig ablöschen, Vollrahm, Zucker und Salz zugeben und bei mässiger Hitze auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen. Die Masse mixen und durch ein feines Spitzsieb passieren. Agar in die Zwiebelmasse mixen und einmal aufkochen. Zwiebelmasse auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech giessen und abgedeckt kalt stellen.

Anrichten

Gekühlte Spaghetti-Masse in eine Vermicelles-Pressse füllen und direkt mittig auf einen Teller spritzen. Den Teller im Ofen mit Frischhaltefolie bedeckt [bei 80 °C Heissluft/ 40 % Dampf] regenerieren. Spaghetti mit der CarbonaraSauce nappieren, Zwiebelmasse in kleine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln über die Sauce streuen, mit den Cherrytomaten garnieren.