# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2024
# Leibgericht mit Björn Freitag

**Rocco Fattizzo**

## Tagliatelle alla carbonara mit Zucchini-Topping

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Pastateig:**
2 Eier
125 g Mehl, Type 405
125 g Hartweizengrieß
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl und ca. 3 EL lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und für 3 Minuten mit Hilfe eines Knethakens kneten. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas lauwarmes Wasser nachgeben und nochmals kneten. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und für weitere 3 Minuten mit der Hand kneten. Teig vor der Verarbeitung kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig flach ausrollen und durch eine Nudelmaschine geben bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist. Abschließend den ausgewalzten Teig durch den Tagliatelle-Aufsatz der Nudelmaschine geben.

Tagliatellein reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Kochwasser aufbewahren.

**Für die Carbonara-Sauce:**
150 g Guanciale
4 Eier
50 g Parmesan
50 g Pecorino
1 Knoblauchzehe
1 Kelle Nudelwasser, s.o.
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan und Pecorino fein reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Anschließend Eigelb mit Käse vermengen und mit Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Guanciale fein würfeln. Guanciale in einer heißen Pfanne auslassen und kross anbraten. 2 Esslöffel der gebratenen Speckwürfel für die Garnitur beiseitestellen. Die zuvor gekochte Pasta gut abtropfen lassen und ebenfalls in die Pfanne geben. Knoblauch hinzugeben und kurz durchschwenken. Anschließend die Ei-Käse-Mischung zusammen mit etwas Nudelwasser zu der Pasta geben und vorsichtig durchschwenken bis Sauce eine cremige Konsistenz hat. Hierbei mit wenig Hitze arbeiten damit das Ei nicht stockt. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Zucchini-Topping:**
2 kleinere, grüne Zucchini
½ Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Zucchini waschen, trockentupfen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend gleichmäßig würfeln.

Zucchiniwürfel in Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz würzen. Zucchini aus der Pfanne nehmen und in einer ofenfesten Form im Ofen bis zum Servieren warmhalten. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Zucchini vor dem Servieren mit Petersilie verfeinern.

**Für die Garnitur:**
2 EL gebratene Guancialewürfel, s.o.

Pasta anrichten und mit Guancialewürfel und Zucchini-Topping garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.