

Fettuccine alla carbonara, Fenchel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Nudelteig:

2 Eier	125 g Semola	75 g Weichweizenmehl, 00
Salz		

Sauce alla carbonara:

75 g Guanciale	1 Knoblauchzehe	2 Eier
25 g Pecorino	25 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Fenchel-Orangen-Salat:

1 Fenchelknolle	1 Orange, Filets	30 g Pinienkerne
-----------------	------------------	------------------

Salat-Dressing:

1 Orange, Saft	1 TL Dijonsenf	1 EL Balsamico bianco
1 TL Ahornsirup	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Garnitur:

1 TL Guanciale	1 TL Parmesan	2 Zweige glatte Petersilie
----------------	---------------	----------------------------

Nudelteig: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Bei Bedarf leicht mit Semola bestäuben und in Fettuccine schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Fettuccine darin 2-3 Minuten al dente garen. Die Pasta mit einer Zange direkt in die Pfanne zum Speck geben.

Einen Teil des Nudelwassers auffangen und zur Eier-Käse-Mischung geben.

Sauce alla carbonara: Speck in Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln.

Pecorino und Parmesan fein reiben. Eier in einer Schüssel verquirlen und den geriebenen Käse unterrühren. Guanciale in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig auslassen, bis er goldbraun ist. Etwa 1 Teelöffel für die Garnitur beiseitestellen. Die frisch gekochten Nudeln zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Eier-Käse-Mischung nach und nach unter Zugabe eines Teils des aufgefundenen Nudelwassers über die Nudeln geben.

Vorsichtig vermengen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Fenchel-Orangen-Salat: Fenchel waschen und dünn hobeln, Fenchelgrün für die Dekoration beiseitestellen. Orange schälen und filetieren. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten.

Salat-Dressing: Alle Zutaten vermengen und über den Fenchel-Orangen-Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat separat servieren.

Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Käse reiben.

Gericht mit Guanciale, Käse und Petersilie garnieren.

Sabine Barresi am 09. März 2026