

Spaghetti Carbonara

Cornelia Poletto stellt in dieser Sendung gleich zwei Lieblingsgerichte vor: Spaghetti Carbonara und ein Mandelparfait mit Gewürzfeigen. Das Besondere an den Gerichten: Sie schmecken nicht nur gut, sondern sind auch leicht herzustellen. Für die Soße des Pasta-Klassikers benötigt die Spitzenköchin nur Eier, luftgetrockneten Schinken, Parmesan und Pecorino.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf vier Personen.

Zutaten:

- 400 g Spaghetti
- Salz
- 120 g Pancetta (ital. luftgetrockneter Schweinebauch) oder milder durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 6 sehr frische Eigelb
- Pfeffer aus der Mühle
- je ca. 30 g geriebener Pecorino und Parmesankäse
- 2-3 Zweige glatte Petersilie

Zubereitung:

- Die Spaghetti nach Packungsanleitung in kräftig gesalzenem, sprudelnd kochendem Wasser al dente garen.
- Den Pancetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
- Die Eigelbe in einer Schüssel verschlagen.
- Mit etwas Salz und reichlich Pfeffer würzen und die beiden Käsesorten unterrühren.
- Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
- Die Petersilienblätter fein schneiden und unter die Eier-Käse-Mischung rühren.
- Die Nudeln z.B. mit einer Pastakralle aus dem Kochwasser heben und tropfnass zu der Eiermischung geben.
- Den Speck zufügen und alles gründlich und schnell mischen.
- Nach Wunsch noch etwas Nudelkochwasser unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Mandel-Parfait mit Amaretto

Als Süßspeisen-Fan freut sich Co-Moderator und Kochschüler Dennis Wilms vor allem auf das Mandelparfait. Cornelia Poletto würzt die Eimasse mit Vanille und einem Mandellikör, außerdem fügt sie noch kleine Mandelkekse hinzu. Dazu serviert Cornelia Poletto aromatische Gewürzfeigen.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für acht bis zehn Personen.

Zutaten:

- 150 g Amarettini (ital. Mandelkekse)
- 5 EL Marsala oder Vin Santo (ital. Süßwein)
- 7 Eigelb
- 120 g Puderzucker
- ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
- Amaretto (Menge nach Geschmack)
- 500 g Sahne

Zubereitung:

- Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz grob zerbröseln.
- 50 g Brösel abnehmen, mit dem Marsala beträufeln und beiseite stellen.
- In einem Topf etwas Wasser aufkochen und die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser nur noch siedet.
- Eigelbe, Zucker und Vanillemark in eine auf den Topf passende Metallschüssel geben.
- Die Schüssel auf den Topf setzen (der Boden sollte das Wasser nicht berühren) und die Eiermasse mit dem Schneebesen oder einem Handrührgerät aufschlagen, bis sie hellgelb und dickcremig ist.
- Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in ein Eiswasserbad stellen und die Masse kalt schlagen.
- Die eingeweichten Amarettini und den Amaretto unterrühren.
- Die Sahne steif schlagen. Etwa ein Drittel unter die Eiermasse rühren, den Rest portionsweise mit dem Teigschaber unterheben.
- Eine Kasten- oder Terrinenform (ca. 30 cm lang) so mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen, dass Papier oder Folie an den Längsseiten etwas überstehen.
- Die Hälfte der Parfait-Masse einfüllen, die restlichen zerbröselten Kekse hineingeben und die restliche Parfait-Masse darauf geben.
- Nach Wunsch einen Löffelstiel spiralförmig durch die Masse ziehen, so dass sich die Brösel etwas verteilen. Das Parfait mindestens 4 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.
- Mandel-Parfait 20 bis 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, stürzen und die Folie abziehen.
- In Scheiben schneiden und nach Belieben mit eingelegten Zwetschgen, Kirschen oder frischen Beeren anrichten.