



Spaghetti Carbonara di salmone - Carbonara mit geräuchertem Lachs

Auch italienische Pasta-Klassiker wie die Spaghetti carbonara sind keine Heiligtümer. Italienische Köchinnen und Köche sind bei der Zubereitung von Pastasaucen sehr kreativ, dabei entstehen immer wieder ganz delikate Variationen, wie die Carbonara mit geräuchertem Lachs statt mit Speck. Das Grundrezept der Sauce bleibt sich dabei gleich: Ei, Rahm und Parmesan werden zusammen erhitzt, aber nur soweit, dass das Ei nicht stockt und die Sauce schön sämig wird. Die noch heißen Spaghetti werden in der Pfanne mit der Sauce vermischt und möglichst rasch in vorgewärmten Tellern angerichtet.

Zutaten (1 Portion)

80g Spaghetti
70g geräucherter Lachs
1 grosse Knoblauchzehe
1 Ei
50cl Vollrahm
30g Parmesan fein gerieben
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Ei, Rahm und Parmesan miteinander verquirlen, mit Pfeffer würzen.

Lachs zu kurzen, ca. 1cm breiten Streifen schneiden. Ein paar grössere Lachsstreifen zur Dekoration beiseite stellen.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen.

Derzeit:

Olivenöl eine kalte Bratpfanne geben. Knoblauchzehe schälen, zerquetschen, dazu mit einem Pfannenboden einmal kräftig auf die Knoblauchzehe hauen, und zugeben. Olivenöl langsam erhitzen, und den Knoblauch leicht brutzeln lassen bis er leicht braun wird. Knoblauch aus der Pfanne nehmen.

Lachs zugeben und 2-3 Minuten leicht andünsten. Temperatur auf ein Minimum zurückstellen. Ev. Pfanne von der Herdplatte ziehen. Sauce zugießen, mit Pfeffer würzen und etwas aufwärmen lassen.

Spaghetti abgießen, kurz abtropfen lassen und noch möglichst heiss in die Sauce geben und vermischen. Auf einem heißen Teller anrichten, beiseite gestellte Lachsstreifen auf die Spaghetti legen und nach Belieben mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Knoblauch quetschen



