



Risotto carbonara mit pochiertem Ei

Spaghetti carbonara, das kennen alle. Genauso gut schmeckt die Carbonara als sämiger Risotto zubereitet. Dabei kommt das Ei gleich zweimal zum Zug: Einmal mit Pecorino vermischt und in den Risotto eingerührt, ein zweites Mal pochiert und auf dem fertigen Risotto angerichtet. Gereifter Pecorino ist würziger als Parmesan, Guanciale, der gut gewürzte, luftgetrocknete Speck von der Schweinsbacke, bringt ebenfalls viel Geschmack mit. Beide passen gut zur Carbonara, die mit Reis zubereitet herzhafter schmeckt als das Spaghetti-Pendant.

Zutaten (pro Portion)

80	Carnaroli-Reis
10g	Tafelbutter
40g	Guanciale (oder Pancetta)
30g	Zwiebel
1dl	Weisswein
4dl	Hühnerbouillon
30g	Pecorino gerieben
2	Eier
	Pfeffer aus der Mühle
	Petersilie

Zubereitung

Zwiebel und Petersilie hacken, Guanciale zu feinen Streifchen schneiden. Bouillon aufkochen und warmhalten.

Butter leicht aufschäumen lassen, Guanciale und Zwiebel glasig dünsten. Reis zugeben, vermischen und mitdünsten bis er auch glasig ist. Weisswein zugiessen und bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Ab und zu umrühren, damit der Reis nicht anklebt. Bouillon nach und nach zugeben und jedes mal einkochen lassen. Häufig

auführen. Es dauert 25-30 Minuten bis der Reis gar ist.

1 Ei mit dem Pecorino vermischen und in den Risotto einrühren. Mit wenig Pfeffer würzen und ev. noch etwas Bouillon zugeben, damit der Risotto leicht fließt.

Ei pochieren:

Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen. Ei mit einer Schaumkelle für 15 Sekunden ins heissen Wasser tauchen. Danach aufschlagen und vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. 2 Minuten ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausheben und auf den Risotto legen. Durch das Erhitzen des Ei's in der Schale stockt das Eiweiss leicht an und läuft beim Pochieren weniger auseinander. Die beste Methode um ein Ei zu pochieren!

Risotto anrichten und mit Petersilie bestreuen, das pochierte Ei darauflegen und anschneiden, damit das Eigelb ausläuft.







