Fusilli gigante mit Lardo, Fenchel und Rahm

Fusilli, vom italienischen fuso "Spindel", können durch ihre Spiralform sehr viel Sauce aufnehmen, auch wenn diese recht flüssig ist. Werden die Fusilli nicht einfach mit Sauce übergossen, sondern noch in der Pfanne in der leicht köchelnden Sauce gewendet, verstärkt sich dieser Effekt zusätzlich.

Lardo ist dicker, fast ganz weisser Speck der gewürzt und mit Steinplatten beschwert einige Wochen bis Monate reift. Das Fett wird dadurch fast etwas mürbe. Beim erhitzen wird er glasig und beginnt regelrecht zu schmelzen.

Zutaten (pro Portion)

80g	Fusilli gigante
40g	Lardo
80g	Fenchel
1/2	kleinere Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1,5dl	Hühnerbouillon
0,5dl	Vollrahm
40g	Greyerzer
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Fusilli in reichlich Salzwasser gut al dente kochen. Diese grosse, dicke Pasta benötigt dazu ca. 13-15 Minuten.

Fenchel in ca. 1cm grosse Würfel schneiden, Lardo in ca 1cm dicke Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken.

Lardo in die mässig heisse, trockene Bratpfanne geben, er sollte nur ganz leicht

brutzeln. Nach ca. 2 Minuten, wenn bereits etwas Fett ausgelaufen ist, Zwiebel, Fenchel und Knoblauch zugeben. Alles zusammen etwas 5 Minuten bräteln lassen, dabei ab und zu wenden. Bouillon zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Rahm unterrühren und die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen, dann die gut abgetropften Fusilli zugeben und mit der Sauce vermischen. Zum Schluss den Greyerzer in groben Spänen zugeben und weiter vermischen bis der Käse Fäden zieht.

Fusilli in der Sauce wenden und Käsespäne untermischen