Penne mit geschmorter Zwiebel, Lardo und Rahm

Ein ad hoc Pasta-Gericht. Ein bischen alla Gricia, ein bischen alle Cinque Pi, ein bischen Carbonara: Mit Zwiebel und Lardo, dem würzigen Speck, der fast nur aus Fett besteht. Dies an einer mit Eigelb gebundenen Rahmsauce (Liaison) mit etwas Tomatenpüree. Die Liaison darf dabei erst zu Schluss in die Sauce eingerührt werden, wenn diese nicht mehr köchelt. Das macht die Sauce so schön cremig.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Penne rigate (die Gerillten)
1	Zwiebel
60g	Lardo
2Tl	Tomatenpüree
1dl	Vollrahm
1	Eigelb
1/2	handvoll glatte Petersilie
50g	Halbhartkäse (Sternenberger reif)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Penne gar kochen und abschütten.

Während die Penne kochen:
Zwiebel halbieren und längs zur Schale in Streifen schneiden. Lardo würfeln. Beides in der trockenen Bratpfanne dünsten. Dabei schmilzt der Lardo und lässt die Zweibelstreifen brutzeln. Sobald diese leicht bräunlich werden in der Mitte der Pfanne eine Fläche freischaufeln, das Tomatenmark dazugeben kurz dünsten und mit der Zwiebel und dem Lardo vermischen. 1dl Wasser und die grob gehackte Petersilie zugeben, salzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Eigelb mit dem Rahm verquirlen. Herdplatte ausschalten und sobald die Sauce nicht mehr köchelt den Ei-Rahm unterrühren. Mit Pfeffer und ev. noch etwas Salz abschmecken. Penne zugeben und mit der Sauce vermischen. Die Hälfte des Käses mit der Röstiraffel dazureiben und untermischen. Den Rest des Käses und etwas Petersilie über die angerichteten Penne reiben.