

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Fettuccine mit Speck und Bergkäse

Koch: David Griessler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Fettuccine

- 400-500 g Fettuccine
- 220 g Bauch- oder Karreespeck
- 160 g Bergkäse
- 7 Eidotter
- 2 Stangen Jungzwiebeln
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur

- frisch geriebener Bergkäse
- Jungzwiebelringe

Zubereitung

1. Für die Fettuccine den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne ohne zusätzliches Fett langsam knusprig auslassen. Den Speck anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseitestellen. Das ausgelassene Speckfett unbedingt auffangen und ebenfalls aufbewahren.

2. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Fettuccine nach Packungsanleitung bissfest garen. Vor dem Abgießen etwa 250 ml Nudelwasser abschöpfen und beiseitestellen.

3. Nun den Bergkäse fein reiben, die Jungzwiebeln waschen und nur den grünen Teil in feine Ringe schneiden. Anschließend die Eidotter gemeinsam mit dem geriebenen Bergkäse und dem aufgefangenen Speckfett in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

4. Danach die Pfanne mit dem knusprigen Speck nochmals kurz erwärmen und die frisch abgegossenen Fettuccine hinzufügen. Alles sorgfältig miteinander vermengen. Die Hitze nun stark reduzieren oder die Pfanne vollständig vom Herd nehmen.

5. Dann die Eidotter-Käse-Mischung zu den heißen Nudeln geben und sofort zügig unterheben. Nach und nach etwas vom aufgefangenen Nudelwasser hinzufügen, bis eine cremige, glänzende Sauce entsteht, die die Pasta gleichmäßig umhüllt.

6. Die Pasta mit Salz sowie reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken und die Jungzwiebelringe vorsichtig unterheben.

7. Zum Schluss die Fettuccine auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den restlichen Jungzwiebelringen bestreuen und nach Belieben mit frisch geriebenem Bergkäse vollenden.