



Fledermaus „Carbonara Style“

Zutaten:

4 Stücke temperierte Schweinsfledermaus (je 120-200 g, 1 cm dick)
80g Speck, gewürfelt (idealerweise Guanciale)
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
400g gekochte Spaghetti, Nudelwasser aufhängen
4 Eier (M)
50g Parmesan, gerieben
Olivenöl
Meersalz, Muskat, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Grill für direkte, mittlere bis starke Hitze (200-220 °C) vorbereiten und gusseisernen Pfanne einsetzen.
2. Den Speck in der vorgeheizten Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl mehrere Minuten knusprig braten.
3. Knoblauch und Zwiebeln mitbraten, mit 160 ml leicht gesalzenem Nudelwasser ablöschen und die gekochten Spaghetti (entspricht etwa 130 g Trocken-gewicht) dazugeben
4. Die Eier mit 50 ml lauwarmem Nudelwasser verquirlen und mit Muskat aus der Mühle würzen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

5. Die Schweinsfledermaus auf beiden Seiten mit Meersalz würzen, auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel ca. 4-5 Min, grillen, dabei einmal wenden und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen (Kerntemperatur 56°-58°C)
6. Jetzt die Eirmischung unter die Nudeln rühren, den geriebenen Parmesan dazugeben und alles unter Rühren cremig werden und leicht stocken lassen.
7. Sofort mit der gegrillten Schweinsfledermaus servieren.