



HOPFEN AUS DER HALLERTAU G.G.A.

Carbonara mit Hopfen aus der Hallertau



ZUTATEN:

500 g Nudeln

150 g Speckwürfel

6 Eigelb (Größe L)

100 g Allgäuer Weißlacke g. U.,
gerieben (alternativ Pecorino
oder Parmesan)

100 g Hopfensprossen, gewaschen
und klein geschnitten

50 ml Weißwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

UNSER TIPP:

Die Nudeln in der Pfanne nur kurz erwärmen, das Ei soll nicht stocken, sondern schön cremig sein. Zum Servieren passen sehr gut gehackte frische Kräuter. Das nicht benötigte Eiweiß kann abgedeckt im Kühlschrank 5 Tage gelagert werden oder auch eingefroren werden.

ZUBEREITUNG:

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Speckwürfel langsam auslassen, bis sie schön knusprig gebraten sind. Dann in eine Schüssel geben. Eigelbe in einer großen Schüssel verrühren und mit dem Käse mischen. Dann sehr langsam das Fett aus der Speckpfanne unter Rühren eintropfen lassen. Dazu noch etwa 100 ml vom Nudelwasser unter Rühren einfließen lassen. Die Pfanne, in der der Speck gebraten wurde, wieder erhitzen und die Hopfensprossen darin andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Die gekochten Nudeln in die Schüssel mit der Eigelb-Käse-Masse geben, würzen und gut vermengen. Anschließend die Nudeln in die Pfanne geben, den Speck dazugeben und mit Hitze gut durchschwenken. Sofort servieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck