

## Spaghettini Carbonara

Für 2 Personen

### Spaghettini

200gr. Spaghettini

### Sauce

3 dl Rahm

½ Stk. Knoblauchzehe, gehackt

Salz und Pfeffer aus der Mühle

50 gr. Parmesan, gerieben.

Den Rahm mit dem Knoblauch aufkochen und 1/3 reduzieren.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. (Achtung, nicht zu viel Salz)

Den Rahm in einen Mixbecher geben und mit dem Parmesan zu einer sämigen Sauce mixen.  
Warmstellen.

### Pochiertes Eigelb

2 Stk. Eigelb

Olivenöl

Die Eigelbe vorsichtig in Cocotten geben und mit Olivenöl bedecken.

Bei 62°C im Backofen 1 Stunde pochieren.

### Garnitur

4 Stk. Magerspeckscheiben

1 EL Schalotten, gehackt

½ Stk. Knoblauchzehe, gehackt

½ EL gehackte Petersilie

Den Speck in feine Streifen schneiden und in wenig Olivenöl anbraten.

Die Schalotten und den Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten.

Zum Schluss die Petersilie dazugeben.

### Anrichten

Die Spaghettini al dente kochen, mit der heissen Sauce mischen und auf dem Teller anrichten.

Die Garnitur darauf verteilen und das Eigelb ohne Öl daraufsetzen.

Mit einem Petersilienblatt garnieren.

