

REZEPT VON LANFRANCO

Sendung vom 27.11.2021

Tomaten-Mozzarella-Salat

* * *

Spaghetti Carbonara

* * *

Tiramisù

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

Tomaten-Mozzarella-Salat

Tomaten
Mozzarella
Basilikum

Pro Person vier Scheiben Tomaten (z.B. Ochsenherz) und vier Scheiben Mozzarella (z.B. Büffelmozzarella) abwechselnd auf einem Teller anrichten und mit Basilikum dekorieren.

Olivenöl, Balsamico, Salz & Pfeffer auf den Tisch stellen, damit jede/r den Salat nach seinem Gusto würzen kann.



HAUPTGANG: SPAGHETTI CARBONARA

Pasta-Teig

300 g Weizenmehl
100 g Hartweizengries
4 Eier
1 Prise Salz

Das Mehl und Hartweizengries vermengen und eine Mulde formen. Die Eier und die Prise Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel von innen nach aussen einarbeiten.

Den Pastateig mindestens 5, maximal jedoch 10 Minuten kneten. Er soll leicht klebrig sein. Wenn man den fertigen Teig mit den Fingern leicht eindrückt, sollte er sich nach wenigen Sekunden wieder ausdehnen. Nun den Teigball fest in Frischhaltefolie einwickeln oder mit einem leicht feuchten Geschirrhandtuch bedecken und für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Nun den Teig in kleine Portionen teilen und Bällchen formen. Diese von Hand plattdrücken und mithilfe der Küchenmaschine Teigplatten herstellen. Immer gut Mehlen, damit diese in einem weiteren Schritt mit dem geeigneten Aufsatz der Küchenmaschine zu Spaghetti verarbeitet werden können.

Die Spaghetti nur kurz im kochenden Wasser kochen und für die Carbonara etwas Pastawasser zur Seite stellen.

Carbonara

Ca. 120 g Pancetta (ersatzweise Bratspeck)
Pro Person 1 frisches Eigelb
50 g Pecorino
1-2 Schöpflöffel Pastawasser
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zuerst den Pancetta in einer Bratpfanne auslassen, bis er schön knusprig ist. In einer Schüssel die Eigelbe mit der Hälfte des Pecorino vermengen und mit Pfeffer würzen. Wenn die Spaghetti al dente sind, 1-2 Schöpflöffel Pastawasser zur Seite stellen und die abgeschütteten Spaghetti zurück in den Topf geben. Dabei achten, dass die Herdplatte nicht mehr heiss ist. Den Pancetta dazugeben und etwas Pastawasser sowie die Eier-Käse-Mischung und sehr gut schwenken, bis die Sauce schön cremig ist. Falls das Ganze zu trocken ist, noch etwas Pastawasser hinzugeben.

Beim Anrichten noch etwas Pfeffer und nach Geschmack Pecorino darüber streuen. Sofort servieren.



DESSERT: TIRAMISÙ

Für 4 Portionen

500 g Mascarpone
100 g Puderzucker
200 g Löffelbiskuits
4 Eigelb
2 Eiweiss
3 Tassen Espresso
2 EL Amaretto
Kakaopulver zum Bestreuen

Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen und den Amaretto unterrühren. Den Mascarpone vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Das Eiweiss zu einem steifen Schnee schlagen und ebenfalls unterheben.

Löffelbiskuits kurz im kalten Espresso tunken und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Eine Lage Creme in eine Form geben, darauf eine Lage Biskuits usw. 2–4 Stunden (am besten sogar über Nacht) kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.