Spaghetti Carbonara

Zutaten:

600 g Spaghetti
150 ml Creme fraiche
150 ml süße Sahne oder Creme légère
etwas Butter
1 EL Mehl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
300 g magerer Schinkenspeck
1 Eigelb
Fondor
Salz
Pfeffer
50 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino Sardi

Zubereitung:

Die Spaghetti in einem großen Topf (mind. 2 l Salzwasser) al dente kochen (beim Teilen der Spaghettis soll in der Mitte ein weißer Punkt zu sehen sein). Abschütten und abschrecken. 4 EL Kochwasser aufheben für die Soße. Die in kleine Würfel geschnittene Schalotte, den fein gewürfelten Speck und den fein gehackten Knoblauch in Butter glasig andünsten, das Mehl zugeben und mit der Butter verrühren (ohne Farbe zu geben). Mit der Sahne ablöschen. Das Kochwasser und die Creme fraiche zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Den geriebenen Käse zugeben und glattrühren. Die Soße mit etwas Fondor, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße vom Herd nehmen und das Eigelb einrühren. Nicht mehr kochen lassen! Die Spaghetti mit der Soße mischen und servieren.

Das klassische Originalrezept verzichtet übrigens komplett auf Sahne bzw. Creme Fraiche; dafür kommt pro Portion 1 Eigelb zum Einsatz.

Tipp: Frascati und ein Kopfsalat in einem Balsamico-Essig-Dressing runden diese Gericht ab.