



RICOS CARBONARA 18-Punkte-Koch Rico Zandonella von den «Kunststuben» in Küsnacht ZH begeistert Sebastian Diegmann (l.) und Claudio del Principe (r.) mit Onsen-Ei, Trüffel, Foie gras und Geflügelschaum auf Spaghetti.

# Der Carbonara-Gipfel

**Spaghetti Carbonara sind ein Klassiker. Und doch scheiden sich hinsichtlich der Zutaten die Geister – vor allem in Sachen Rahm. Gehört nicht rein! Da sind sich unsere Carbonara-Experten einig.**

Text Isabel Notari  
Fotos Marcel Nöcker

Steht bei Spitzenkoch Rico Zandonella Spaghetti Carbonara auf der Menükarte, hat das nicht viel mit dem herkömmlichen italienischen Klassiker zu tun, den vermutlich Arbeiter in Rom (Pasta) und US-Soldaten (Bacon, Egg) in den 1920er-Jahren kreiert haben. Der 18-Punkte-Meister richtet die Pasta mit Ei in den «Kunststuben»

in Küsnacht ZH fürstlich an: Foie gras, geräucherter Speck, schwarze Trüffel und Geflügelschaum thronen auf den akribisch zu einem Rechteck geschnittenen Spaghetti. Und natürlich ein Ei, ein Onsen-Ei – eine Stunde lang bei 64 Grad im Wasserbad gegart. Das Rezept – oder besser die Zubereitungsart – stammt aus Japan. Dort wurden in den Onsen, also in heissen Quellen, schon immer Eier gegart. Das verblüffende Ergebnis: Dotter und Eiweiss

haben genau die gleiche Konsistenz. Und diese einzigartige Verbindung war es, die Zandonella die Idee für «Rico's Carbonara» lieferte. Die Zubereitung der Onsen-Eier ist allerdings nicht zu unterschätzen: «Hobbyköche haben mir verraten, dass sie bis zu 40 Eier garen und kosten mussten, bis ihnen ein einziges gelang», sagt der gebürtige Tessiner lachend. Seine Alternative für den privaten Haushalt: «Mit einem pochiereten Ei schmeckts genauso gut.»

Claudio del Principe hat Blut beziehungsweise Ei geleckt und wird das Onsen-Ei auf jeden Fall nachkochen. «Das ist genau mein Ding», sagt der Basler Werber und Buchautor (sein neues Kochbuch erscheint im Herbst). Er betreibt seit 2007 den Food-Blog «Anonyme Köche», der mit über 60 000 Usern pro Monat einer der meistgelesenen Blogs in der Deutschschweiz ist. Und der Basler mit italienischen Wurzeln ist selber ein passionierter («zugegeben, etwas bessener») Koch. Er tüfelt gerne und oft am Herd, begeistert seine Leser mit ausgefeilten und anspruchsvollen Rezepten – immer aber aufs Wesentliche reduziert. So setzt er bei der Carbonara auf Klassisch. «Eier,

Guanciale, Knoblauch, Pecorino gehören bei mir in die Carbonara.» Sein spezieller Tipp: Die Röststoffe des gebratenen Specks mit etwas Wasser oder gar einem Schuss Weisswein deglacieren.

**GEHÖRT RAHM IN DIE CARBONARA?** «Auf keinen Fall», sagt Sebastian Diegmann, Küchenchef des «Eden au Lac» und neuer Star im Zürcher Seefeld. «Rahm hat für mich in der Carbonara genauso wenig zu suchen wie gekochter Schinken oder die aus unerklärlichen Gründen ebenfalls sehr beliebten grünen Erbsen», sagt der 14-Punkte-Koch energisch. Zu Ei, Pancetta, Knoblauch und Parmesan («Pecorino ist zu aggressiv») gesellt

sich dafür eine besonders edle Zutat aus dem Meer – ein kanadischer Hummer. «Das kommt bei unseren Gästen sehr gut an», sagt Sebastian Diegmann. «Ja, Hummer passt», bestätigt Rico Zandonella, der aber gegenüber den Verfechtern von Rahm in der Carbonarasauce tolerant ist: «Wem es schmeckt, soll es so geniessen.» Und wie bereitet er denn die Carbonara zu, wenn er auf die edle «Kunststuben»-Variante verzichtet? «Gar nicht», sagt Rico Zandonella verschmitzt. Der Meister bevorzugt Pasta al Pomodoro.

[www.kunststuben.com](http://www.kunststuben.com), [www.edenaulac.ch](http://www.edenaulac.ch), [www.anonymekoeche.net](http://www.anonymekoeche.net)

Rezepte auf der nächsten Seite

# Ganz nach Gusto

→ NUR DIE FRISCHESTEN EIER gehören in eine Carbonara-Sauce



## Hummer-Carbonara von Sebastian Diegmann

Rezept für 4 Personen

- 2 kanadische Hummer (oder als Alternative tiefgefrorene Hummerschwänze)
- 1 geschälte Karotte
- ½ geschälter Sellerie
- 50g Butter
- 175g Pancetta, in Würfeln
- 2 Eigelb
- 4dl Hummerbisque (aus dem Glas)
- 120g Parmesan, gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 500g Tagliatelle oder Spaghetti

❶ Hummer kopfüber in einen kochenden Fond aus Wurzelgemüse (Karotte und Sellerie) geben und pro 100g Gewicht 1 Minute bei geschlossenem Deckel kochen. Hummer herausnehmen und von den Scheren trennen, diese noch weitere 2 Minuten kochen lassen. Hummer in Eiswasser abschrecken.

❷ Hummer der Länge nach aufschneiden und aus der Schale lösen. Scheren und Gelenke ausbrechen und zu den ausgelösten Hummerschwänzen auf einen Teller geben. Beiseitestellen.

❸ Pasta al dente kochen, Pancetta mit Butter in einem Topf langsam andünsten, vom Herd nehmen.

❹ Eigelbe mit Hummersauce und Parmesan verrühren. In einer Pfanne etwas Butter zerfließen lassen, zerdrückte Knoblauchzehe, Thymian und Hummer dazugeben, leicht erwärmen.

❺ Pasta abschütten, in den Topf mit Pancetta geben, 1 dl von dem Kochfond und der Parmesan-Ei-Hummersaucen-Mischung dazugeben. Alles miteinander bei mittlerer Hitze vermengen, sodass es bindet. Nicht zu heiss werden lassen, sonst gerinnt das Eigelb! Nun auf einem Pastateller anrichten, den warmen halben Hummer daraufsetzen und die halbe Hummerschale als Dekoration mit anrichten.



## Carbonara al Tartufo nero von Rico Zandonella

Rezept für 4 Personen

- 4 Eier
- Weissweinessig
- 1 EL Butter
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 TL Mehl, gestrichen
- 1 dl trockener Weisswein
- 3 dl kräftige Hühnerbouillon
- 2 dl Rahm
- 12 Scheiben Speck, geräuchert
- 1 eingelegter, schwarzer Trüffel
- 1 Spritzer roter Portwein
- 1 dl Kalbsjus
- Meersalz, Pfeffer
- 200g Taglierini

❶ Die vier Eier pochieren, in Eiswasser abschrecken, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

❷ Für die Rahmsauce die Schalotten in Butter glasig anschwitzen (keine Farbe). Mit Mehl bestäuben und mit einem Holzlöffel gut rühren. Mit Weisswein ablöschen, mit Bouillon auffüllen. Zur Hälfte einkochen, Rahm dazugeben. 10 Minuten bei Mittelstufe köcheln, mixen und durch ein Spitzsieb passieren.

❸ Speck in feine Streifen schneiden und in einer Teflonpfanne ohne Fettzugabe knusprig braten. Warm stellen.

❹ Für den Trüffeljus den Pilz schälen, in kleine Würfel schneiden. Portwein mit Kalbsjus zur Hälfte einreduzieren, Trüffelwürfel dazugeben. Mit etwas Butter, Salz, Pfeffer vollenden.

❺ Taglierini al dente kochen. Nudeln absieben und mit der Hälfte der Rahmsauce vermengen, warm halten. Die pochierten Eier in etwas Bouillon mit Olivenöl erwärmen. Zum Anrichten Pasta auf einen tiefen Teller geben, Ei daraufsetzen, restliche Rahmsauce schaumig schlagen und um das Ei herum nappieren. Trüffeljus und Speck ebenfalls um das Ei drapieren. Etwas Olivenöl und Meersalz auf das Ei geben. Sofort geniessen!



## Carbonara Classica von Claudio del Principe

Rezept für 4 Personen

- 200g Guanciale (Speck aus der Schweinebacke oder als Alternative Pancetta)
- 1 Knoblauchzehe, ungeschält
- 4 ganz frische, mittelgrosse Bioeier
- 4 EL Pecorino romano, frisch gerieben
- schwarzer Pfeffer
- 400g Spaghettoni (z. B. Pura Biopasta)

❶ Den Guanciale in Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze in einer grossen Springpfanne ohne Fettzugabe langsam knusprig braten. Die Knoblauchzehe andrücken und mitrösten. Danach entfernen.

❷ Die Eier in einer kleinen Schüssel verklopfen. Den Pecorino darunter mischen und mit schwarzem Pfeffer würzen.

❸ Die Pasta in Salzwasser in einem grossen Topf al dente kochen.

❹ Die knusprig gebratenen Guanciale-Streifen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Der besondere Clou: Röststoffe im Pfannenboden mit 1 dl kaltem Wasser deglacieren (auflösen).

❺ Spaghettoni absieben und in die Pfanne geben, aufkochen und durchschwenken – so löst sich Stärke aus der Pasta, die Sauce bindet besser und wird wunderbar sämig.

❻ Pfanne vom Herd ziehen. Die verklopfte Eier,  $\frac{3}{4}$  vom Guanciale zur Pasta geben und energisch mischen (die Eier sollen cremig bleiben und nicht stocken). Pasta in Teller geben und mit den restlichen Guanciale-Streifen garnieren.

**TIPP** Wem der Sinn nach etwas Frische steht, der deglaciert die Röststoffe aus der Guanciale-Pfanne mit einem Spritzer Weisswein und gibt erst dann das Wasser dazu.