Schinkenfleckerl alla Clementi

Zutaten:

500g Fleckerlnudel
300g Schinkenreste
200ml Sahne
4 Eier
40g Butter
Salz, Pfeffer

Nudelwasser zum kochen bringen. Währenddessen ¾ der Butter in einem kleinen Töpflein schmelzen und dann etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Schinken in 2 cm2 große Fleckerl schneiden und in der restlichen Butter in einer Pfanne kurz scharf anbraten, die Sahne dazugießen und auf kleinster Flamme köcheln lassen. Eidotter vom Eiweiß trennen, wobei die Dotter im Töpfchen mit der geschmolzenen Butter verrührt werden und das Eiweiß in eine separate Schüssel kommt. Das kochende Nudelwasser ordentlich, alle anderen Zutaten ein wenig salzen. Fleckerlnudel al dente kochen und währenddessen das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Nudel abgießen und sofort in den heißen Topf zurückschütten und die Dotter-Butter-Creme einrühren. Wenn diese etwas gestockt ist, die Schinken-Sahne-Soße dazugießen und vermischen, am Schluß den Eischnee unterrühren. Auf Tellern anrichten und großzügig mit der Pfeffermühle bestreuen. Dazu passt ein grüner oder gemischter Salat.