Gesalzener Speck mit süss-saurer Senf-Vinaigrette

Gesalzener Speck, nur eingesalzen aber nicht geräuchert wie der Kochspeck, das macht ihn etwas milder. Er wird auch grüner Speck genannt. Man kann ihn einfach in heissem Wasser garen. Aber in Bouillon gegart, mit Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörnern und Nelken gewürzt wird er natürlich geschmackvoller. Beim Anrichten wird der Speck mit etwas Sud beträufelt, der Rest des Sudes wird in diesem Rezept nicht verwendet, er eignet sich aber bestens als Grundlage für ein gute Suppe.

Die Vinaigrette mit frischen Kräutern, Petersilie und etwas Majoran, wird ergänzt mit Ei, Kapern, Cornichons und wenig Knoblauch. Zur Sauce mit Essig und Öl kommt reichlich Senf und für die süss-fruchtige Note sorgen Birnendicksaft (Birnel) und Hagenbuttekonfitüre. Birnendicksaft schmeckt herb-süss, man kann ihn, etwas zurückhaltender dosiert, durch Honig ersetzen und statt der Hagebuttenconfitüre eignet sich auch ein fruchtiger Beerengelee.

Salzkartoffeln sind eine ideale Beilage dazu.

Zutaten (2 Portionen)

300g	gesalzener Speck
3	Lorbeerblätter
10	schwarze Pfefferkörner
10	Wacholderbeeren
4-5	Petersilienstengel
~1,5l	Hühnerbouillon

Vinaigrette:

3El	Sonnenblumenöl
1,5El	weisser Balsamico
1El	Dijon-Senf
2Tl	Birnendicksaft

1Tl	Hagebuttenkonfitüre
2	gute Handvoll glatte Petersilie
2-3	Zweige frischer Majoran
1	hartgekochtes Ei
2	Cornichons
1El	Kapern
1	Knoblauchzehe
	Salz (~1/2Tl) und Pfeffer

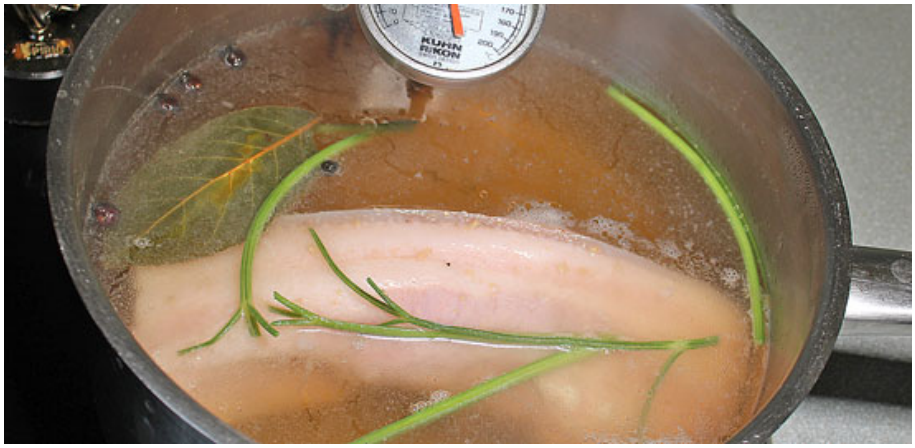
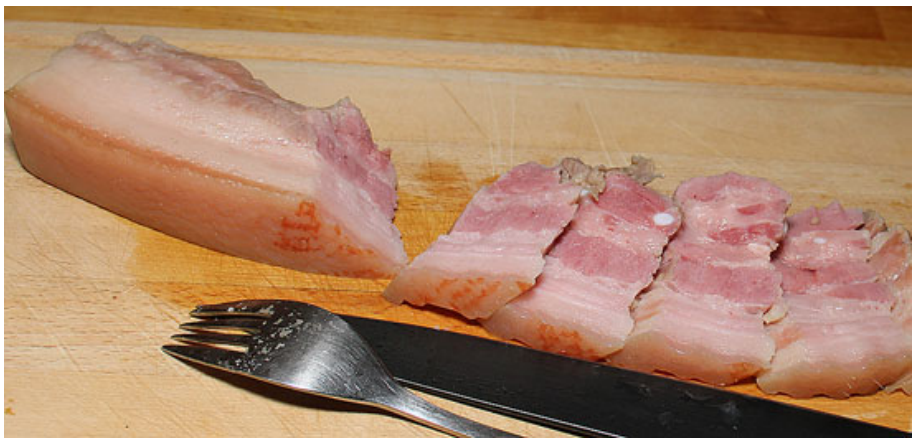
Zubereitung

Gewürze für den Specksud in kaltem Wasser aufsetzen und knapp bis zum Siedepunkt aufkochen. Bouillonextrakt einrühren. Speck zugeben und 2 Stunden im heissen Wasser ziehen lassen, ideal sind 85°.

Blättchen vom Majoranzweig abfieseln und zusammen mit der Petersilie fein hacken, am besten mit dem Wiegenmesser. Ei, Cornichons und Kapern klein würfeln.

Sonnenblumenöl bis und mit Hagebuttenkonfitüre miteinander verquirlen. Die restlichen Zutaten zugeben, die Knoblauchzehe dazupressen, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Speck tranchieren, anrichten und mit wenig Sud übergiessen. Vinaigrette dazu geben oder separat servieren.


KUHN RIKON