



## Grüner Speck an Wacholder-Senf-Sauce mit Muotathaler Bohnen

Grüner Speck ist eingesalzen, aber nicht geräuchert. Mit Grün ist nicht die Farbe des Specks gemeint, sondern eben nur, dass er noch ganz roh ist und daher auch milder als geäucherter Speck ist. Gegrart wird er etwa 2 Stunden in einer Bouillon. Dabei darf die Bouillon nicht sieden, sondern der Speck sollte bei 90° bis 95° durchziehen, damit er nicht zäh wird. Es empfiehlt sich, den Speck in reichlich Bouillon zu garen, den so lässt sich die Temperatur besser kontrollieren.

Die Bouillon kann danach für eine Suppe verwendet werden.

Wacholderbeeren sind keine Beeren, sondern lassen sich mit Tannzapfen mit einer ganz feinen Oberflächenstruktur vergleichen. Sie schmecken auch eher nach Wald und nicht nach Beeren. Zusammen mit Senf und Nelken kann man aus ihnen eine herb-aromatische Sauce kreieren, die sehr gut zum milden Speck passt.

Zum Speck passen Bohnen ausgezeichnet. Ganz besonders die grossen, robusten Muotathaler Bohnen. Sie sind von dunkelvioletter Farbe, die sich beim Kochen in ein dunkles Grün verwandelt und sie schmecken vorzüglich. Man findet die rare Sorte am ehesten bei Bio-Gemüsebauern.

### Zutaten (2 Portionen)

400g grüner Speck  
1,5l Hühnerbouillon  
  
10 Wacholderbeeren  
4 Nelken  
1Tl Dijon-Senf  
2dl Weisswein  
1dl Vollrahm  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer

Maizena

300g Muotathaler Bohnen  
2-3 Zweige Bohnenkraut  
Kräutersalz  
Tafelbutter

## Zubereitung

Hühnerbouillon bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Wer auf Nummer sicher gehen will, misst die Temperatur, sie sollte ca. 95° betragen. Speck zugeben und zwei Stunden ziehen lassen.

Etwa 1 Stunde nach dem Aufsetzen des Specks mit der Zubereitung der Sauce beginnen:

Weisswein in ein kaltes Pfännchen geben. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und zusammen mit den Nelken zum Weisswein geben. Wein aufkochen und leicht köchelnd etwa auf die Hälfte einreduzieren. Wacholder und Nelken absieben, den Sud zurück ins Pfännchen geben. Senf zugeben und mit dem Schwingbesen verquirlen. Rahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit wenig Maizena abbinden.

Muotathaler Bohnen rüsten: Es muss nur der Stielansatz gekappt werden. Die Bohnen besitzen keine Fäden, die entfernt werden müssen. Bohnen in ein Dampfsieb geben, Bohnenkraut zugeben und mit Kräutersalz würzen. Ca. 20 Minuten zugedeckt dämpfen. Beim Anrichten mit etwas flüssiger Tafelbutter beträufeln.





