



Grüner Speck auf Lauch überbacken

Grüner Speck ist eingesalzen, aber nicht geräuchert. Er schmeckt milder als der Geräucherte und ist daher gut zum Überbacken mit leicht angerösteten Brotwürfelchen aus Altbrot geeignet. Diese geben nicht nur eine knuspriges Krüstchen, sondern ergänzen den Speck mit würzigen Röstaromen.

Der Speck wird in Bouillon gegart, und anschliessend auf dem Lauchbett und mit den Brotwürfelchen bestreut im Ofen leicht überbacken. Dazu passen Bratkartoffeln ausgezeichnet.

Der Speck kann in einer guten Fertigbouillon gegart werden. Mit angeschwärzter Zwiebel und mit Lorbeer nachgewürzt wird sie gehaltvoller und gibt auch eine gute Vorspeise ab.

Zutaten (3 Portionen)

500g	grüner Speck gesalzen
1	grosse Zwiebel
1,5lt	Bouillon
2	Lorbeerblätter
500g	Lauch
50g	Sauerrahm
40g	hartes Altbrot
15g	Tafelbutter
300g	Kartoffeln festkochend
	Salz
10g	Tafelbutter

Zubereitung

Einen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen.

Zwiebel mit der Schale quer halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in eine trockene, heisse Bratpfanne legen und rösten bis die Schnittfläche schwarze Röstspuren zeigt. Zwiebeln ins Wasser geben, Lorbeerblätter und Bouillonextrakt zugeben und bis knapp zum Siedepunkt erhitzen. Speck ins Wasser legen und 2 1/2 Stunden ziehen lassen. Die Bouillon darf dabei nicht kochen, sondern sollte immer nur leicht simmern.

Altbrot zu möglichst dünnen Scheiben schneiden und danach zu ganz kleinen Würfeln schneiden (ist so ein bisschen Sisyphusarbeit). In Tafelbutter leicht anrösten.

Lauch rüsten, dabei nur die welken und zähen Teile des Lauchgrüns wegschneiden, möglichst viel Lauchgrün mitverwenden. Lauch zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. In Bratbutter ca. 2 Minuten andünsten. 5cl von der Bouillon zugießen und 10 Minuten schmoren lassen. Sauerrahm untermischen. Lauch in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Ofen auf 180° vorheizen.

Speck tranchieren und auf den Lauch legen. Die angerösteten Brotwürfelchen darüberstreuen. In der Mitte in den Ofen einschieben und ca. 25 Minuten überbacken.

Kartoffeln schälen und zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden. Ins Dampfsieb geben, salzen und zugedeckt ca. 20 Minuten knapp weich garen. Anschliessend in Tafelbutter anbraten.











