Lardo und Guanciale

Zwei würzige Specksorten (links Guanciale, rechts: Lardo) die in der italienischen Küche vor allem für Pastagerichte sehr beliebt sind. Beide stammen von Schweinen die deutlich grösser als das Hausschwein sind. Sie bestehen fast nur aus Fett und sind gut gereift.

Guanciale

Dieser Speck stammt von der Schweinsbacke und ist mit ganz wenig Muskelfleisch durchzogen. Er wird kräftig mit Pfeffer und Peperoncino gewürzt und reift ungeräuchert bis zu 3 Monate. Er ist von milderem, dafür nussigerem Geschmack als als die Pancetta (Bauchspeck). Viele italienische Köch*innen schwören darauf, dass klassische Pastagerichte wie Spaghetti carbonara oder Bucatini all?Amatriciana unbedingt mit Guanciale zubereitet werden müssen. Hergestellt wird Guanciale vor allem im Latium.

Rezepte mit Guanciale.

Guanciale anrösten (Bucatini all?Amatriciana)

Lardo

Für Lardo wird der Rückenspeck von Schweinen verwendet, die wesentlich schwerer und fettreicher als Hausschweine sind. Die Fettschicht, die höchstens am Rand von wenig Muskelfleisch durchzogen ist kann gut 5-6cm dick sein. Der Lardo wird gesalzen und kräftig gewürzt: Üblicherweise mit Lorbeer, Salbei, Pfeffer, Musaktnuss und Knoblauch. Er reift in speziellen Marmortrögen und leicht beschwert für 3 bis 6 Monate. Der Speck schmeckt kräftiger als der Guancale, mit besticht mit einer nussigen Note. Er wird vor allem in den südlichen Alpentälern produziert. Die bekanntesten Sorten stammen aus dem Aostatal oder aus Carrara im Norden der Toscana.

Lardo kennt man auch in Österreich, besonders im Tirol und in der Steiermark, wo der Speck auch fein gehackt, mit Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss gewürzt, aufs Brot gestrichen wird. Verhackerts ist der geläufige Name dafür. In Slowenien isst man dasselbe unter dem Namen Zaseka.

Rezepte mit Lardo.

Verhackerts