Gesalzener Speck an Rosmarin-Zwiebel-Jus

Der Speck ist nur gesalzen und nicht geräuchert und darum etwas milder als Kochspeck. Eine kräftige Marinade mit Knoblauch, Rosmarin, Senf und Weisswein verleiht ihm den Geschmack. Er wird zusammen mit der Marinade gut eingepackt im Ofen bei tiefer Temperatur langsam gegart und erst zum Schluss kurz und kräftig angebraten. So wird ganz weich. Man könnte dem vorgegarten Speck auch auf dem Grill zu einem würzigen Krüstchen verhelfen, das den zarten und weichen Speck umgibt.

Die Marinade wird zusammen mit Zwiebelringen etwas eingekocht, das gibt einen leichten, aber würzigen Jus. Dazu eine ganz delikate Beilage: Junge, frische Kefen, mit Kräutersalz im Dampfsieb gegart.

Zutaten (1 Portion)

200g	Speck mager, gesalzen (2 Tranchen ca. 2cm dick)
7cl	Weisswein
2-3	frische Rosmarinzweige
2-3	Knoblauchzehen
1Tl	Senf
	Pfeffer
1	Zwiebel, ca. 60g
	Tafelbutter

Zubereitung

Knoblauch zu dünnen Scheiben schneiden. Zusammen mit den Rosmarinzweigen und dem Senf im Weisswein aufkochen und etwas ziehen lassen. Mit wenig Pfeffer würzen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Alufolie auslegen, Ränder leicht hochklappen. Speck darauf legen und mit dem Sud übergiessen. Alufolie zu einem auslaufsicheren Päckli falten. Auf ein Backblech legen und im Ofen 2 Stunden garen.

Kurz bevor der Speck gar ist, Zwiebeln zu Ringen schneiden und in Tafelbutter sanft andünsten, ohne dass sie dabei Farbe annehmen. Speckpäckli aus dem Ofen nehmen und den Saft zu den Zwiebelringen giessen. Speck im Ofen warmhalten. Rosmarinzweige aus dem Sud fischen und den Sud etwas einkochen lassen.

Ein Bratpfanne leicht einölen. Die Specktranchen beidseitig kurz und heiss anbraten. Anrichten und den Zwiebel-Jus dazugeben.