



Panierter Speck mit Lauchgemüse

Der Speck sollte am Stück gut gekocht und recht weich sein. Manche Metzger bieten bereits gekochten Speck an, den man auch verwenden kann. Der bereits verzehrbereite Speck wird leicht mit Senf eingerieben, paniert und knusprig gebraten. Zu diesem Speck passt eine einfache Senfsauce mit pikantem Senf, Bouillon und Sauerrahm. Ein einfaches Lauchgemüse mit Kartoffeln ergänzt den Speck zu einem währschaften Essen, das gut in die kalte Jahreszeit passt.

Zutaten (2 Portionen)

ca. 300g	Kochspeck
2Tl	Dijon-Senf
1El	Mehl
1	Ei
	Paniermehl
1	kleine Zwiebel
300g	Lauch
120g	Kartoffeln
1dl	Bouillon
	Bratbutter

Senfsauce

3cl	Bouillon
1El	Dijon-Senf
1El	Sauerrahm
1	Prise Zucker

Zubereitung

Kochspeck 2 Stunden knapp unter dem Siedepunkt (90°) ziehen lassen (Grössere Stücke ab 800g 2 1/2 bis 3 Stunden).

Lauch zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel grob hacken. Kartoffeln klein würfeln. Lauch und Zwiebel in Bratbutter leicht andünsten. Kartoffeln zugeben, Bouillon dazugliessen und zugedeckt ca. 25-30 Minuten köcheln lassen.

Senfsauce:

3cl Bouillon kurz erhitzen, zuerst den Senf, dann den Sauerrahm mit dem Schwingbesen einrühren. Mit Zucker abschmecken. Sauce bis zum Anrichten warmhalten, aber nicht köcheln.

Speck zu gut 1cm dicken Tranchen schneiden und etwas auskühlen lassen. Mit Mehl bestäuben, dann im verquirlten Ei und Paniermehl wenden. In Bratbutter bei mässiger Hitze beidseitig hellbraun braten.









