



So wird das Rezept „Mit Guarapo glasierter Speck vom schwarzen Kanaren-Schwein“ von Chefkoch Mario Hernández Lagerblad zubereitet

VORBEREITUNG

Zutaten

1 kg Speck vom schwarzen kanarischen Schwein
1 Mokkalöffel Oregano, Thymian und grobes Salz
1 Lorbeerblatt
2 l Wasser
Kresse-, Oregano- und Thymiansprossen
Vergissmeinnicht-Blüten
Salzflocken
200 g Zuckerrohr- oder Palmen-Honig (Guarapo)

ZUBEREITUNG

Art des Gerichts: Vorspeise - Aperitif

2 l Wasser mit Speck, Oregano, Thymian, Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen und zwei Stunden garen.

Wenn der Speck zart gekocht ist, aus dem Wasser nehmen, auf ein Brett oder Tablett legen und mit einem zweiten bedecken, das mit einem Gewicht beschwert wird. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bis der Speck durch die Kälte völlig kompakt geworden ist.

Die Haut vom Speck abziehen und den Speck in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Die Speckwürfel bei mittlerer Hitze mit dem Guarapo-Honig in eine Pfanne geben. Etwa 10 Min. kochen lassen, dabei gelegentlich mit einem Kochlöffel o. ä. wenden.

Wenn die Speckwürfel den Honig aufgenommen haben (glasiert sind), mit den Kresse-, Thymian- und Oregano-Sprossen, den Vergissmeinnicht-Blüten sowie den Salzflocken für einen süß-salzigen Touch anrichten und servieren.