

Aromatischer Speck aus dem Ofen

mit Gelberbsensuppe

Zutaten für 4 Personen

400g Magerspeck gesalzen
(ohne Schwarte)
1 Stk. Knoblauchzehe
1 EL Senf
1 KL Pfefferkörner bunt
1 Stk. Lorbeerblatt
1 Bund Kräuter
(Bohnenkraut, Thymian)
1 Stk. Chili
Alufolie

Suppe
1 Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 Stk. Kartoffel
140g Gelberbsen
1L Gemüsebrühe
1dl Weisswein
2dl Vollrahm
Salz, Pfeffer



Vorbereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel schälen und grob zusammen schneiden. Speck mit dem Senf einreiben und auf ein grosses Stück Alufolie legen. Pfefferkörner, Kräuter, Chili, Lorbeerblatt und die Hälfte des Knoblauchs über den Speck streuen und das Ganze straff mit der Alufolie einpacken. Ofen auf 120° Celsius Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Den eingepackten Speck für ca. 90 Minuten bei 120° Celsius Umluft in den Ofen geben. Zwiebel und Knoblauch andünsten, Kartoffel und Gelberbsen zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und kurz durchkochen. Die Gemüsebrühe zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten (bis die Erbsen richtig weich sind) leicht kochen lassen. Rahm zugeben, nochmals aufkochen mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Speck aus der Alufolie nehmen, (allfälliger Fleischsaft in die Suppe giessen) auftranchieren und in einen tiefen Teller stellen. Suppe dazu giessen, mit etwas Schlag- oder Sauerrahm und frischen Kräutern garnieren.

Ä Guete!