

## Glasierter Speck

auf grünem Bohnensalat mit Gemüsevinaigrette

### Zutaten für 4 Personen

800g magerer Kochspeck	1 Stk. Tomate Ramato
2 Zweige Thymian	1 Bund Radieschen
1 Stk. Zwiebel	1 EL Senf
1 EL Sonnenblumenöl	4 EL Balsamico weiss
2 EL Zucker	4 EL Olivenöl
3 EL Butter	½ dl starke Gemüsebrühe
800g Coco Bohnen	Lorbeerblatt
1 Stk. Peperoni gelb	Pfeffer

### Vorbereitung:

#### Speck

Speck ca. 1 Stunde in reichlich kaltes Wasser einlegen. Anschliessend das Wasser abgiessen, den Speck in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Lorbeerblatt und Pfefferkörner begeben und das Ganze aufkochen. Den Speck knapp am Siedepunkt weichgaren (ca. 80 Minuten) und anschliessend warmstellen. Zwiebel fein schneiden.

#### Vinaigrette

Peperoni und Tomate waschen, entkernen und anschliessend in feine Würfelchen schneiden. Radieschen waschen und in feine Streifen schneiden.

### **Zubereitung:**

Für die Vinaigrette, Senf und Balsamico gut verrühren, dann das Öl und die Bouillon zugeben und wenn nötig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Nun das fein geschnittene Gemüse begeben.

Bohnen waschen und in reichlich Salzwasser kochen. Anschliessend die Bohnen abschütten und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Die Bohnen nun in 1 cm breite Stücke schneiden und sofort mit  $\frac{3}{4}$  der Vinaigrette anmachen.

Für den Speck die Zwiebel in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze kurz andünsten und dann den Zucker begeben. Sobald der Zucker karamellisiert ist, 3 EL Wasser begeben (Vorsicht! sehr heiss) und die Hitze reduzieren. Nun den Thymian und die Butter begeben und kurz durchkochen. Der Speck bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten glasieren (öfters wenden).

### **Anrichten:**

Bohnensalat auf entsprechenden Teller geben, Speck aufschneiden und darauf anrichten. Speck mit dem Glasierfond und dem Rest der Vinaigrette nappieren.

Ä Guetä!

