Lardo-Speck

Der Lardo ist ein besonders **gereifter, fetter Speck** der italienischen Küche. Die bekanntesten Sorten kommen aus dem **Aostatal** und aus **Colonnata** in der Toskana. Dort diente der Speck als fett- und damit energiereiche Ernährung der Steinbrucharbeiter in Carrara und im Aostatal.

Er wird **aus dem Rückenspeck** hergestellt. Der Speck wird in große Stücke geschnitten und ist **mit verschiedenen Gewürzen** wie zum Beispiel Lorbeer, Salbei, Pfeffer, Salz, Wacholder, Rosmarin, Zimt, Muskatnuss oder Knoblauch eingerieben. Anschließend wird er übereinander in Tröge geschichtet, die mit Steinen beschwert werden. Anschließend **reift** der Speck bis zu **sechs Monaten**.

Der Lardo ist **schneeweiß**, **riecht leicht salzig** und ist im **Geschmack etwas süßlich**. Dazu sollte er auch **hauchdünn geschnitten** werden, damit er seinen Geschmack voll entfalten kann. In gut sortierten Supemärkten und Feinkostläden ist dieser leckere Speck zu finden.

Unser Rezept-TIPP: Crostini Lardo mit Apfelsahne

- Ein Stück Meerrettich schälen und fein reiben. Einen säuerlichen Apfel schälen, Kerne entfernen und ebenfalls fein reiben.
- 100 g Joghurt sowie 80 ml Sahne mit dem Meerrettich und dem Apfel verrühren, mit Meersalz, weißem Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.
- Ein Baquette schräg in Scheiben schneiden und mit der Creme bestreichen.
- Auf jedes Stück Baquette eine Scheibe hauchdünn geschnittener Lardo geben.

Dazu ein Glas guten Weisswein, ein Gedicht!