

Kandierter Speck

Dieses höchst unvernünftige Rezept vereint die unheilige Dreifaltigkeit aus Fett, Salz und Zucker in einem einzigen Snack. Ein wahrlich überschaubares Gericht, das sündhafter kaum sein könnte; andererseits muss wohl kaum erwähnt werden, wie unfassbar lecker es ist.

Allerdings wird für dieses Rezept ein Gasbrenner benötigt. Und auch wenn dieser nicht unbedingt zum Standard-Küchenequipment zählt: Gasbrenner kosten heutzutage nicht mehr viel und sie sind praktisch und vielseitig einsetzbar – nicht zuletzt für die Herstellung einer perfekten Crème brûlée.

Für vier Personen als Snack
12 Scheiben geräucherter Bauchspeck
Ahornsirup
Feinkörniger Zucker

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Einen Bogen Backpapier auf ein Backblech legen und die Speckscheiben in gleichmäßigen Reihen darauf auslegen. Mit einem weiteren Bogen Backpapier bedecken und das Ganze mit einem zweiten Backblech beschweren. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann die Temperatur auf 150 °C herunterschalten, das obere Blech samt dem oberen Backpapier entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis der Speck gleichmäßig braun und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Speckstreifen 10 Minuten abkühlen lassen, mit Ahornsirup bestreichen und 15–20 Minuten trocknen lassen. Mit feinkörnigem Zucker bestreuen und diesen mit einem Gasbrenner karamellisieren. Den Vorgang auf der anderen Speckseite wiederholen und nochmals abkühlen lassen. Die knusprigen Speckstreifen in einem Becher stehend servieren.

