



Küsten-Lardo

Menge beliebig (hier ca. 1000g)

Ein Stück Rückenspeck vom Schwein mit Schwarte, mind. 4 cm dick

ca. 250 g feines Meersalz

1 EL weiße Pfefferkörner

1 EL schwarze Pfefferkörner

½ EL grüne Pfefferkörner

½ EL rosa Beeren

½ EL Fleur de Sel

1 Rosmarinzweig

- Den Speck mit dem Salz 12 Tage trocken pökeln; zwischendurch mit der entstehenden Lake begießen. Den fertigen Speck 12 Stunden wässern und abtrocknen.
- Alle Körner in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und mörsern
- Rosmarinnadeln fein hacken

Den Speck in passende Stücke schneiden, Rosmarin, Pfeffer und Salz vermengen und den Speck in dieser Mischung wälzen, bzw. ihn damit einreiben. Die Stücke vakuumieren und ca. 3 Wochen in den Kühlschrank legen.