Spezialität Speck

Eine typische Brotzeit wäre ohne ihn nicht denkbar: deftiger Speck. In der Küche findet er auch vielseitig Verwendung - er wird als Kochzutat oder pur verarbeitet.

Was genau ist Speck?
Die Bezeichnung geht auf das althochdeutsche Wort spec zurück und steht für "Fett". Speck wird hauptsächlich aus Schweinefleisch, dem Fettgewebe zwischen Haut und Muskeln hergestellt.

Speckarten
Man unterscheidet zwischen Rückenspeck, Bauchspeck oder Schinkenspeck aus der Hüfte. Rückenspeck (auch fetter Speck genannt) E besteht aus reinem Fettgewebe. Bauchspeck (bzw. durchwachsener Speck) wird aus mit Muskelfleisch durchwachsenem Schweinebauch hergestellt. Schinkenspeck wird aus der Hüfte sowie dem am Rücken gelegenen Teil des Schweineschinkens hergestellt. Er ist weniger fett. Roher Speck wird als grüner Speck (Rückenspeck) oder Bauchfleisch (Bauchspeck) gepökelt, geräuchert, getrocknet und gegart angeboten.

Verwendung
Rückenspeck wird vor allem für Fleischgerichte verwendet, z. B. zum Spicken oder Umwickeln von magerem Fleisch oder zur Herstellung von Schmalz. Bauch- und Schinkenspeck sind als Aufschnitt beliebt, gehören zu einer zünftigen Brotzeit. Beim Spicken wird der Speck in Streifen geschnitten, dann in mageres Fleisch "gesteckt" - das schützt dieses vor dem Austrocknen.

Aufbewahrung
Speck an einem trockenen, kühlen, luftigen und dunklen Ort lagern. Größere Speckstücke am besten in einen Stoffbeutel geben. Hängend in einem kühlen, trockenen Raum lagern. Größere Speckstücke, die im Kühlschrank gelagert werden, in ein Stofftuch wickeln. Übrigens: Wird die Schnittfläche eines angeschnittenen Stückes Speck mit Pergamentpapier umschlossen, trocknet der Speck nicht so schnell aus.

Tiroler Speck
Bauch- und Rückenspeck wird mit Salz, Kümmel und Pfeffer eingerieben und anschließend geräuchert.

Lardo
Beim besonders fetten Speck aus Italien wird Rückenspeck von Landschweinen verwendet. Er wird mit Salz eingerieben, mit Lorbeer, Pfeffer, Salbei, Wacholder und Knoblauch gewürzt. Der Speck wird übereinandergeschichtet, beschwert, reift 3-6 Monate in Marmortrögen.

Bacon
Ein Speck aus Schweinebauchfleisch, häufig mit anhaftender Schwarte. In den USA und Großbritannien kommt er mit Vorliebe - in Scheiben geschnitten, gebraten und mit Spiegel- oder Rührei serviert - schon zum Frühstück auf den Tisch.