

# Speck-Popcorn



«The Waste»:  
Fettabschnitte von  
Schweinefleisch

- Fettschicht des Schinkens, Schwarte, Schweinefettabschnitte allgemein
- Rosmarinöl
- Salz
- Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- Lorbeersalz

Die Fettreste in Streifen schneiden und im Salzwasser zusammen mit den Lorbeerblättern und den zerstoßenen Pfefferkörnern blanchieren. Die Fettstücke anschliessend im Backofen oder im Hold-o-mat während 5 Stunden bei 80 °C trocknen. Die getrockneten Fettstücke in der Fritteuse knusprig frittieren und die Popcorn auf Küchenpapier abtropfen. Die Speck-Popcorn vor dem Servieren im Lorbeersalz schwenken.

## Serviervorschlag

Die Speck-Popcorn als Apéro servieren, als Salatcroutons oder als Suppeneinlage.



Messer  
& Gabel

Ausgabe 3 | 2016