

Lardo



Carrara und sein weltberühmten Marmorsteinbrüche kennt man. Man kennt Marmor auch als Baumaterial. Doch Marmor ist auch eine der Grundlagen für eine italienische Spezialität, die ihres gleichen sucht: den Lardo di Colonnata, der

schneeweiße Speck. Dieser Speck wird mit Kräutern, Knoblauch und oft geheimen Gewürzmischungen mindestens zehn Monate in Marmorbehältern gelagert. Und sie kommen aus Carrara.

Um einen perfekten Lardo di Colonnata zu bekommen, bedarf es eines besonderen Schweins, bei dem der Rückenspeck, der direkt unter Schwarte liegt, mindesten fünf Zentimeter dick sein sollte. Diese Voraussetzungen erfüllen nur noch alte, natürlich aufgezogene Schweinerassen, die es meist bei Bio-Bauern noch gibt. Wie bei anderen Lebensmitteln auch, unterscheiden sich die Zutaten von Region zu Region, ja sogar von Ort zu Ort und von Familie zu Familie – und jeder hat den besten Speck. Die Vielfalt ist so groß, dass für jeden Geschmack der richtige Speck dabei ist. Aber welcher?

Feinschmecker orientieren sich bei „Slow Food“, einer Vereinigung, die das Genießen zelebriert. Sie empfiehlt den Lardo di Colonnata aus Colonnata, der Stadt, die dem Speck seinen Namen gab, und in den „Apuanischen Alpen“ der Toskana liegt, dessen Herstellungsweise bekannt ist und deshalb beispielhaft dargestellt werden soll.

Der weiße Speck wird in große rechteckige Stücke geschnitten. In Colonnata werden die Speckstücke überwiegend mit Rosmarin, Lorbeer und Pfeffer eingerieben. Jetzt kommt aber das

Entscheidende: Die Speckstücke werden in großen Marmorbecken aufgeschichtet. Jede Lage wird jeweils mit einer dicken Schicht Meersalz bedeckt. Wird der Deckel verschlossen, bleibt der Speck für drei bis sechs Monate zum Reifen unter Verschluss. Nach der Lagerzeit schimmert der weiße Lardo leicht rosig. Schon beim Öffnen des Marmorbeckens verbreitet er einen herrlichen, leicht salzigen Duft nach Meer. Slow Food führt dieses Produkt in der internationalen „Arche des Geschmacks“, da es eine Zeit lang in Vergessenheit geraten war.

Es gibt jedoch noch viele andere Gewürzmischungen die diesen Speck zu etwas Besonderem machen: Pfeffer, Zimt, Nelken, Salbei, Rosmarin und noch mehr werden für das Einreiben des Specks verwendet. Voraussetzung ist jedoch, dass er immer hauchdünn, fast durchsichtig geschnitten wird, um sein volles Aroma entfalten zu können.

Lardo di Colonnata kann man als Antipasti mit Bruschetta genießen, schmeckt auch ausgezeichnet auf italienischem Bauernbrot. Als Zutat für Nudelgerichte, zum Beispiel „Spaghetti alla gricia“ eignet er sich ebenfalls ausgezeichnet, aber auch hervorragend für Eintöpfe oder Fisch, den man in die dünnen Scheiben wickelt. Es gibt auch einen fertigen, cremartigen Brotaufstrich aus dem Lardo di Colonnata, der unter dem Namen „Crema di Lardo“ zu kaufen ist.

Da der Lardo di Colonnata in den deutschen Küchen noch nicht den Stellenwert hat, den er verdient, soll seine Besonderheit auch in einem kleinen Rezept dargestellt werden, das aus Colonnata stammt:

Röstbrot mit Lardo di Colonnata. Zutaten für 4 Personen: 150 g Lardo di Colonnata, natürlich sehr fein geschnitten, 8 Scheiben Brot, ca. 2 cm dick, und Knoblauch sowie Oregano.

Die Brotscheiben rösten, mit einer Knoblauchzehe einreiben. Die Lardo-Scheiben darauf legen und für einige Minuten im heißen Ofen erwärmen. Heiß servieren und je nach Geschmack etwas Oregano darauf streuen. Fertig! So schnell kann man eine außergewöhnliche Vorspeise auf den Tisch zaubern. Und mit einem Glas Rotwein aus der Toskana sind so die italienischen Momente im Leben zu einem Hochgenuss geworden.

Den Lardo di Colonnata bekommt man in Deutschland bei jedem guten Italiener oder man bestellt ihn über das Internet, denn fast jeder Hersteller hat eine informative Homepage