

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 27.09.2021

Spareribs mit Feigen-Rauke-Salat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Spareribs

1 Bund Suppengemüse
2 kg Spareribs
etwas Salz
4 Pfefferkörner, schwarz
etwas Kreuzkümmel

Für die Marinade

2 EL Honig
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Sojasoße
etwas Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl

Für die Feigen

8 Feigen
1 TL Olivenöl
2 EL Balsamessig, dunkel
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Frischkäse

2 Stiele Liebstöckel
2 Stiele Estragon (optional)
200 g Frischkäse
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Salat

200 g Rauke
1 TL Honig
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Balsamessig, dunkel
4 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Suppengemüse putzen, abbrausen und grob zerkleinern.
2. Spareribs, Suppengemüse, 1 TL Salz, Pfeffer und 0,5 TL Kreuzkümmel in 1 Liter Wasser ca. 50 Minuten weich kochen (das Fleisch sollte sich vom Knochen lösen).
3. Die fertig gekochten Spareribs herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.
4. **Für die Marinade** ca. 200 ml vom Kochwasser in einen Topf geben. Honig, Paprikapulver, Sojasoße, Pfeffer und Öl zugeben und sämig einköcheln lassen. Der Marinadensud sollte leicht überwürzt schmecken.
5. Die Ribs mit der Marinade bestreichen, abdecken und ca. 10 Minuten marinieren.
6. **Inzwischen die Feigen** halbieren. Öl erhitzen. Feigen darin ca. 1 Minuten anbraten.



Mit Balsamessig ablöschen und etwa 30 Sekunden weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

7. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Spareribs auf ein (mit Backpapier) belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten knusprig braten, dabei ab und zu wenden.

8. **Für den Frischkäse** Estragon und Liebstöckel abrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mit dem Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse mit zwei Teelöffeln zu Nocken abstechen.

9. **Für den Salat** Rauke abrausen, trockenschütteln und grob zerzupfen.

10. Honig, Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.

11. Rauke mit dem Dressing mischen. Feigen und Frischkäse darauf anrichten.

12. Die knusprigen Spareribs aus dem Ofen nehmen und in Portionsstücke teilen. Mit dem Salat anrichten und servieren.