

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 09.05.2022

Spareribs mit Gurken-Quark-Dip

Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für die Spareribs

2,5 kg Spareribs, vom Schwein
1 Bund Suppengemüse
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 EL Rapsöl
3 g Kümmelsamen
1 Zimtstange
3 g Kreuzkümmel
3 g Fenchelsamen
3 Wacholderbeeren
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Zucker



Für den Dip

1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
etwas Salz
etwas Pfeffer
250 g Quark, 20 % Fett

Für den Salat

2 Romanasalatherzen
30 ml Himbeeressig oder Balsamessig, hell
1 TL Honig
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
50 ml Rapsöl

Zubereitung

1. Die Spareribs trockentupfen und evtl. parieren.
2. Das Wurzelgemüse putzen, abbrausen und grob zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob zerkleinern.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Das Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten.
4. Die Spareribs zugeben kurz mitrösten und mit Wasser auffüllen, sodass die Ribs bedeckt sind.
5. Kümmel, Zimtstange, Kreuzkümmel, Fenchelsamen, Wacholder zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwa 90 Minuten köcheln lassen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.
6. Die Spareribs aus dem Topf nehmen, in einen Bräter geben und etwas abkühlen lassen.
7. Etwas von dem Sud (ca. 100-200 ml) durch ein Sieb geben.
8. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den abgeseihten Sud nach und nach zugeben und einköcheln lassen, sodass eine leicht sämige Konsistenz entsteht. Evtl. nachwürzen. (Den übrigen Sud einfrieren und z. B. als Basis für deftige Eintöpfe verwenden).
9. Die Spareribs mit dem reduzierten Sud bestreichen.

10. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Spareribs auf ein Backblech oder eine Grillschale legen und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten braten bzw. grillen.

11. Die Ribs herausnehmen und erneut mit dem Sud bestreichen. Dann auf dem Grill oder unter dem Backofengrill knusprig braten.

12. **In der Zwischenzeit für den Dip** die Gurke nach Belieben schälen, halbieren, entkernen. Die Gurke fein reiben, mit etwas Salz bestreuen und kurz ziehen lassen.

13. Knoblauch abziehen. Knoblauch und etwas Salz zu einer Paste verarbeiten und mit dem Quark verrühren.

14. Gurke evtl. ausdrücken und ebenfalls unter den Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

15. **Den Romanasalat** putzen, abbrausen, trockenschütteln und kleinschneiden. Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und mit dem Salat mischen.

16. Spareribs in Portionen teilen. Mit Quark und Salat anrichten und servieren.