

Marinierte Spareribs mit Kartoffel-Ecken und Sauerrahm

Für 4 Personen

1,5 kg Schwein-Schälrippchen	Salz	6 Kartoffeln, fest
300 g Frittierfett	5 Knoblauchzehen	1 Bio-Zitrone
80 ml Sojasauce	1 EL Honig	Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	300 g Sauerrahm

Schälrippchen so zuschneiden, dass möglichst gleichmäßige Stücke entstehen, die man nach dem Braten in nahezu gleich lange Stücke schneiden kann. Diese Stücke in einem Topf mit Salzwasser ca. 1 Stunde kochen. Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen und in längliche Ecken schneiden. In einem Topf mit Frittierfett oder einer Fritteuse bei 150 Grad ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder pressen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und mit der Schale in sehr dünne Scheiben schneiden. Sojasauce mit Honig und Knoblauch gut vermischen, zuletzt die Zitronenscheiben untermischen. Die gekochten Rippchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Soja-Knoblauch-Zitronenmarinade bestreichen. Die Rippchen auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen braten, bis sie schön braun sind, dabei mehrmals wenden. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Sauerrahm glatt rühren, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelecken im Frittierfett bei 180 Grad kross ausbacken, herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen und salzen. Die Spareribs aus dem Ofen nehmen und die Rippen einzeln aufschneiden. Zusammen mit den Kartoffelecken und dem Sauerrahm anrichten.

Sören Anders am 05. Juli 2013