

# Schweine-Rippchen, Knollen-Sellerie, Tomaten-Hollandaise

## Für 4 Personen

### Für die Rippchen:

800 g Schweine-Rippchen (Bio)	8 Körner Szechuanpfeffer	20 g frischer Ingwer
2 Zweige Thymian	50 ml Ketjap Manis	50 ml Sojasauce
50 ml Austernsauce	50 ml Tomatensaft	2 Knoblauchzehen
1 EL Zucker	50 ml Sherryessig	1 Bio-Zitrone
1 EL Sesam		

### Für den Knollensellerie:

400 g Knollensellerie	2 Schalotten	2 EL Butter
50 ml Weißwein	1 EL Senfsaat	Salz, weißer Pfeffer
2 EL Selleriegrün		

### Für die Tomatenhollandaise:

80 g Butter	1 Bio-Limette	100 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Ei	3 Eigelbe	1 EL Tomatenmark
Cayennepfeffer, Meersalz		

Am Vortag vorbereiten:

Die Rippchen in vier Portionen aufteilen und in einen Topf flach einlegen.

Szechuanpfeffer fein mörsern. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Pfeffer, Ingwer, Thymianblättchen, Ketjab Manis, Sojassauce, Austernsauce und Tomatensaft auf den Rippchen verteilen. Mit so viel Wasser auffüllen, bis diese leicht bedeckt sind. Die Rippchen mit Deckel bei niedriger Hitze langsam garen. Sie sollten nicht kochen, sondern nur simmern! Sobald sich die Knochen leicht vom Fleisch ziehen lassen, den Topf vom Herd ziehen, abkühlen lassen und kühlstellen.

Am Kochtag:

Die Rippchen aus dem Kochfond nehmen und die Knochen herausziehen. Den Kochfond durch ein feines Sieb streichen.

Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker auflösen, Knoblauch zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen. Anschließend den Kochfond zugeben und solange einkochen bis ein kräftiger Sirup entsteht.

Den Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Schalotte und Sellerie zugeben und farblos anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und solange einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Senfsaat in reichlich Wasser weich kochen. Sellerie in eine Schüssel geben. Mit Salz, weißem Pfeffer und der Senfsaat abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Selleriegrün in feine Streifen schneiden und unter die Sellerie rühren.

Für die Tomatenhollandaise die Butter goldgelb bräunen. Die Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen.

Für die Rippchen die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Den Sirup mit der Zitronenschale und -saft, evtl. mit Szechuanpfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb streichen. Die Rippchen auf ein Gitter setzen, mit dem Sirup gut einpinseln und bei Oberhitze gratinieren. Ab und zu etwas Sirup aufpinseln, sodass die Rippchen schön glasieren.

Kurz vor dem Servieren den Sesam auf die Rippchen streuen.

Die Brühe mit dem Ei und den Eigelben, dem Tomatenmark und Schale und Saft der Limette in einen Schlagkessel geben und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis das Ei bindet (ca. 70 Grad). Die noch warme Butter langsam unterrühren. Mit dem Cayennepfeffer und etwas Meersalz abschmecken.

Den Knollensellerie in einem runden Ausstecher auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die lackierten Rippchen darauf verteilen. Die Hollandaise daneben als kleine Nocken anrichten.

Michael Kempf am 15. April 2016