

Spareribs mit Gurken-Quark-Dip

Für 4 Personen

Für die Spareribs:

2,5 kg Spareribs	1 Bund Suppengemüse	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen
1 Zimtstange	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
3 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer	2 EL Zucker

Für den Dip:

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

Für den Salat:

2 Romanasalatherzen	2 EL Balsamessig, hell	1 TL Honig
1 TL Senf	Salz, Pfeffer	3 EL Rapsöl

Die Spareribs trockentupfen und evtl. parieren.

Das Suppengemüse putzen, abbrausen und grob zerkleinern.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob zerkleinern.

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Das Suppengemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten.

Die Spareribs zugeben und kurz mitanrösten. Dann mit soviel Wasser auffüllen, dass die Ribs bedeckt sind, aufkochen.

Kümmel, Zimtstange, Kreuzkümmel, Fenchelsamen und Wacholder zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwa 90 Minuten leicht köcheln lassen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

In der Zwischenzeit für den Dip die Gurke waschen, nach Belieben schälen, halbieren, entkernen.

Gurkenhälften fein reiben, mit etwas Salz bestreuen und kurz ziehen lassen.

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

Gurke evtl. ausdrücken und ebenfalls unter den Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Die gegarten Spareribs aus dem Topf nehmen, in einen Bräter geben und etwas abkühlen lassen. Den Sud durch ein Sieb passieren und ca. 200 ml davon abmessen. (Tipp der restliche Sud kann eingefroren werden und z. B. als Basis für deftige Eintöpfe verwendet werden.) Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den abgeseibten Sud nach und nach zugeben und einköcheln lassen, sodass eine leicht sämige, sirupartige Konsistenz entsteht, evtl. nachwürzen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Spareribs mit dem reduzierten Sud bestreichen und auf ein Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten braten (die so vorbereiteten Spareribs kann man auch auf eine Grillschale legen und grillen).

Die Ribs herausnehmen. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze einstellen. Die Spareribs erneut mit dem reduzierten Sud bestreichen und im Ofen kurz knusprig braten.

Den Romanasalat putzen, abbrausen, trockenschütteln und klein schneiden.

Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren und mit dem Salat mischen. Spareribs in Portionen teilen. Mit Quark und Salat anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 02. September 2022