

Rippchen mit gebackenen Kartoffeln, Kräuterquark & Tomatensalat

WDR www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/kindheitsessen-rippchen-100.html



Rezepte von Julia Komp

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für die marinierten Rippchen:

6 Rippchen (flache Spareribs am Stück)
100 ml dunkle Sojasoße
100 g Ingwer
100 g Wodka
3 l Wasser
Frisch gemahlener Pfeffer
1-2 TL Paprikapulver

Zutaten für die Rippchen-Marinade:

100 ml Gewürzketchup
3 EL flüssigen Honig
2 EL mittelscharfen Senf
2 EL Zitronensaft
2 EL Worcestershiresauce
2 EL dunkle Sojasoße

Zubereitung:

Wasser mit den Zutaten zusammen mit den **Rippchen** in einem Topf aufkochen. Den Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Rippchen 5 Minuten kochen lassen und dann abgießen. Fleisch mit frischem schwarzen Pfeffer und Paprikapulver würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Für 1 Stunde bei 100 Grad in den Backofen, Umluft/mittlere Schiene schieben.

Alle Zutaten für die **Marinade** miteinander vermischen. Die Backofen-Temperatur erhöhen und die Rippchen mit der Marinade einpinseln. Bei 160 Grad für ca. 20 Minuten karamellisieren lassen.

Tipp „Dry Rub“: 2 EL feines Meersalz, 2 EL Paprikapulver, 1 EL brauner Zucker und etwas frisch gemahlene schwarze Pfeffer in einer Schüssel miteinander vermischen und das Fleisch mit dem Dry Rub einmassieren.

Zutaten Rosmarin-Kartoffeln:

1 kg Drillinge
3 Knoblauchzehen
30 g Butter
1 Zweig Thymian und Rosmarin
2 EL Olivenöl
1 gute Prise Meersalz

Zutaten Kräuterquark:

500 g Magerquark
1 kleines Bund Schnittlauch
3 Zweige glatte Petersilie
3 Blätter Sauerampfer
3 Zweige Basilikum
1 Zweig Liebstöckel
1 Zweig Zitronenmelisse
5 Zweige Pimpinelle
(Oder: Kräuter-Mischung für Frankfurter Grüne Sauce kaufen)
1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Bio-Zitrone
Eine Prise Zucker oder flüssigen Süßstoff
Salz & Pfeffer

Zutaten Tomatensalat:

1 kg Tomaten z.B. Strauchtomaten, Ochsenherztomaten etc.
Je zwei Zweige rotes und grünes Basilikum
2 rote Zwiebeln
60 ml Balsamico-Essig, hell
50 ml Olivenöl
Salz – nach Geschmack
Schwarze Pfeffer, frisch gemahlen
1 Stück Maracuja

Zubereitung Beilagen:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 10-15 Minuten - je nach Größe - garkochen. Abschütten und halbieren. Kartoffeln in eine gebutterte Auflaufform geben und mit Meersalz, Thymian, Rosmarin und Knoblauch bei 160° für 10 Minuten auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Wenn Kartoffeln fertig sind, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Den **Quark** in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Hand-Rührer schön cremig schlagen – das dauert ca. 5 Minuten. Mit Salz & Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter waschen, fein hacken und dazugeben. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln und dazu geben. Eventuell den Quark mit einer Prise Zucker oder flüssigen Süßstoff abschmecken.

Tipp: Zucker ist das Geheimnis der Sterneköche. Zucker rundet herben, salzigen Geschmack ab und macht den Geschmack so geschmeidiger. Statt Zucker verwendet Julia hier lieber flüssigen Süßstoff.

Für den **Salat** zuerst die Maracuja aufschneiden und mit einem kleinen Löffel auslöffeln. Maracujafleisch, Essig, Pfeffer und Salz so lange verrühren bis sich das Salz komplett aufgelöst hat. Die Mischung muss sauer und salzig schmecken. Dann langsam das Öl einrühren - es soll wie bei einer Mayonnaise eine schöne Emulsion entstehen. Die Tomaten, Zwiebel und das Basilikum schneiden und mit dem Dressing vermischen.

