

Frisch gekocht
Donnerstag, 23. März 2017



Rezept von Andreas Döllerer

**Alpine BBQ-Ribs, Rotkraut,
Zitronenmiso & Bergwacholder**

12 Stunden 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Short-Ribs vom Bio-Rind, 4 EL BBQ-Sauce, 1 TL Bergwacholder.

Für die BBQ-Sauce: 250 g zuckerfreies Cola, 150 g hausgemachtes Ketchup*, 8 g Sojasauce, 2 g Worcester-Sauce, 4 g Honig, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, Öl, 3 Champignons, 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 1 Spritzer Limettensaft, wenig Cayennepfeffer, Räuchersalz.

Für den Rotkrautsalat: 200 g Rotkraut (geschnitten), 1 Karotte (in feine Streifen geschnitten), 1 Apfel (Granny Smith, grob gehobelt), Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Für die Zitronenmiso-Creme: 50 g Mayonnaise, 50 g Miso-Paste, Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone, Abrieb von 1 unbehandelten Limette.

Zum Servieren: Tatsoi-Salat, feiner Senfsalat, grüner Bergwacholder, hauchdünn geschnittene Radieschen

Zubereitung

Für die BBQ-Sauce Cola auf 100 g einkochen; geschnittene Schalotte und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen, die restlichen Zutaten dazugeben und einkochen lassen bis die Sauce dicklich ist. Abschmecken.

Die Short-Ribs mit Salz und Pfeffer würzen und mit der BBQ-Sauce einstreichen.

Vakuumieren und im Wasserbad bei 85 °C 12 Stunden Sous vide garen. Auspacken und zurechtschneiden. Die Scheiben abermals mit BBQ-Sauce bestreichen und im Rohr unter dem heißen Grill gratinieren. Mit etwas Bergwacholder bestreuen.

Für den Rotkrautsalat geschnittenes Rotkraut, Karotte und Apfel mischen. Einsalzen, dann ausdrücken und mit Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken und etwas stehen lassen.

Für die Zitronenmiso-Creme alle Zutaten vermischen und abschmecken.

Alpine BBQ-Ribs mit Zitronenmiso-Creme und dem Rotkraut-Salat anrichten, mit Tatsoi-Salat, Senfsalat und Radieschen dekoriert servieren.