

Schmeckt perfekt



Rezept von Eduard Dimant

Rippchen mit Masao und eingelegtem Rettich

2 Stunden 15 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 kg Schweins-Rippchen, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1/4 Sellerieknolle, 2 Knoblauchzehen, 30 g Sojasauce, 30 g Sake, 1 1/2 Liter Wasser, 2 Zweige Thymian, 30 g Ingwer, 1/2 TL Koriandersamen, 1/2 TL schwarze Pfefferkörner.

Für die Masao-Sauce: 60 g Mirin (*oder Sherry*), 60 g Sojasauce, 30 g Sake, 10 g Reisessig (*oder Weißweinessig*), 30 g koreanische rote Chili-Paste, Saft von 1 Limette; ev. etwas Kartoffelstärke.

Für den eingelegten Rettich „Tsukemono“: 200 g Rettich (oder Gurke), Salz, 60 g Zucker, etwas Reisessig, 200 g Wasser.

Außerdem: 30 g gesalzene Erdnüsse, 1 kleiner Bund Jungzwiebel.

Zubereitung

Die Rippchen in eine ofenfeste Form legen. Zwiebel, Karotte, Sellerie, Knoblauch und Ingwer putzen, schälen und ggf. waschen. Alles in 2 cm-Stücke schneiden. Das Gemüse mit Sojasauce, Sake, Koriandersamen, Thymian und Pfefferkörner zu den Rippchen geben. Wasser angießen und für 1 bis 2 Stunden bei 120 °C (Ober-/Unterhitze) im Rohr garen.

Die Rippchen sind fertig, wenn sich die Knochen leicht vom Fleisch lösen lassen. Aus dem Fond heben und mit Frischhaltefolie abdecken (sonst trocknet die Oberfläche aus).

Für die Masao-Sauce Limette auspressen. Mirin, Sake und Sojasauce in einem Topf geben und aufkochen. Reisessig, Limettensaft und Chili-Paste mit einem Schneebesen unterrühren und auf 2/3 reduzieren lassen. Falls nötig mit Kartoffelstärke abbinden.

Den Rettich schälen und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und einsalzen. Rettich für 1 Stunde ziehen lassen. Die entstandene Flüssigkeit abgießen. Zucker, Reisessig, Wasser und Salz zum Rettich geben. Gut durchmischen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Rippchen auf ein Backblech geben und mit der Masao Sauce großzügig glacieren. Ein wenig vom Rippchenfond zugeben und im auf 180 °C (Oberhitze) vorgeheizten Rohr auf der mittleren Schiene etwa 3-4 Minuten gratinieren.

Die Erdnüsse mit einem Mörser oder mit einem Messer fein hacken. Die gratinierten Rippchen mit frisch geschnittenem Jungzwiebelgrün und Erdnüssen garnieren. Den Rettich aus der Marinade geben und in einer Schüssel servieren. Der Rest der Masao-Sauce in einer Schüssel zum Dippen servieren.