

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Spareribs mit Chimichurri-Salsa und Röstzwiebeln

**Koch: Manuel Liepert**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Chimichurri-Salsa

- Saft und Schale einer ½ Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL gehackter Schnittlauch
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL gehackter Estragon
- 2 EL gehacktes Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- 1 feingeschnittene Chilischote

Für die Spareribs-Beize

- 4 Spareribs
- 75 g Meersalz
- 75 g brauner Zucker
- 60 g schwarze Pfefferkörner
- 40 g Koriandersamen
- 10 g Knoblauch (getrocknet)
- 10 g Wacholderbeeren
- 5 g Chiliflocken (getrocknet)

Für die Spareribs-Glasur

- 50 g brauner Zucker
- 200 ml Tomaten-Ketchup oder Tomaten-Chutney
- 40 ml Apfel-Balsam-Essig
- 30 ml Sojasauce
- 50 g Honig
- Salz

Für die Röstzwiebel

- 2 mittelgroße Zwiebel
- 8 EL Mehl (glatt)
- 1 EL Paprikapulver
- 200 ml Sonnenblumenöl

Für die Garnitur

- Schnittlauchblüten
- frische Wildkräuter nach Belieben

## Zubereitung

1. Für die Chimichurri-Salsa die Zitronenschale in sehr feine Würfel schneiden, den Knoblauch hacken und beides gemeinsam mit den Kräutern, der Chili und dem Olivenöl sowie etwas Zitronensaft in einer Schüssel vermengen.

2. Für die Spareribs das Meersalz, den braunen Zucker, die schwarzen Pfefferkörner, die Koriandersamen, den getrockneten Knoblauch, die Wacholderbeeren und die Chiliflocken in einem Mörser grob zerstoßen und die Spareribs damit einreiben. Das Fleisch in Alufolie einwickeln und im auf 120 °C vorgeheizten Rohr 2,5 Stunden weichgaren. Danach die Spareribs aus der Folie nehmen und auf ein Backblech mit Gitter legen.

3. Für die Spareribs-Glasur den braunen Zucker, das Tomaten-Ketchup, den Apfel-Balsam-Essig, die Sojasauce und den Honig in eine Pfanne geben, gut verrühren und mit etwas Salz abschmecken. Alles miteinander aufkochen und zu einem sirupartigen Lack reduzieren lassen. Die Sauce großzügig auf die vorgegarten Spareribs streichen und das Fleisch im Rohr nochmals ein paar Minuten bei 200° C Oberhitze glasieren.

4. Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln in etwa 4 mm dicke Scheiben hobeln und diese in einer Mischung aus Mehl und Paprikapulver wälzen. Anschließend in einen Topf mit heißem Sonnenblumenöl geben und bei etwa 160° C goldbraun ausbacken. Danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Zum Schluss die Spareribs aus dem Rohr nehmen, portionieren und auf einem flachen Teller anrichten. Die Röstzwiebeln darüberstreuen und mit Schnittlauchblüten und frischen Wildkräutern garnieren. Die Chimichurri-Salsa in einer kleinen Schüssel dazu servieren.
6. Nun die BBQ-Sauce in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die gebackenen Karfiol-Röschen dazugeben. Den Karfiol unter ständigem Bewegen bei hoher Temperatur mit dem Lack karamellisieren.
7. Zum Schluss den marinierten Karfiol in einem tiefen Teller anrichten. Je zwei gebackene, karamellierte Karfiol-Röschen darauflegen, die Miso-Hollandaise dazugeben und das Gericht mit Kernöl und frischen Wildkräutern garnieren.