



Schweinsrippe Royal mit Hörnlisalat

Neben der Schulter und unterhalb des Kotelettstücks liegt die Brust, die etwas weniger fleischig und gut durchwachsen ist, in der BBQ-Szene ist der untere Teil davon als Sparerib sehr beliebt. Das Bruststück zusammen mit den Sparerips gibt ein grosses Stück (für Könige geeignet), das im oberen Teil recht fleischig ist, an den Rippen wird es dünner, aber sehr geschmackvoll. Damit es saftig und nicht zäh wird, wird es nur kurz angebraten und danach in Alu-Folie eingepackt und bei 80° im Ofen gegart. Vorab mit Bier, Knoblauch, Senf und Honig mariniert und zusammen mit Zwiebel gegeart wird die Rippe schön würzig. Vielleicht ist es nur Marotte: Ich habe die Rippe zuerst nur kurz angebraten, damit Röstaromen entstehen und nach dem Garen nochmals unter der heissen Grillschlange gebraten. Aber: Das Fleisch war sehr saftig und zart und von einem feinen, knusprigen Krüstchen überzogen. Der Knochen- und Knorpelanteil ist bei der Schweinsrippe sehr hoch, ein Stück von 750g ergibt gut 2 Portionen.

Eine gute Sauce dazu entsteht fast nebenbei, die mit dem Bratensaft vermischte Marinade wird zusammen mit den weichen Zwiebeln und wenig Passata die Pomodoro etwas eingekocht.

Dazu passt eine reichhaltiger Hörnlisalat mit viel Gemüse und Kräutern ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

750g Schweinsrippe
150g Zwiebel
3El Passata di pomodoro

Marinade:

1dl helles Bier oder Weizenbier
3Tl Dijon-Senf
1Tl Honig

1/2Tl Koriander gemahlen
1Tl Salz
1Tl Pfeffer
5 Knoblauchzehen

Hörnli Salat (4 Beilagen):

180g Hörnli, grob
5El Sonnenblumenöl
3El Apfelessig
30g Sauerrahm
1Tl Dijon-Senf
30g Zwiebel
1 gute handvoll glatte Petersilie
80g Rüebli
80 Erbsen
1 grosse Essiggurke
3 Piccadilly-Tomaten
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade gut vermischen. Die Schweinsrippe damit üppig einpinseln. Mit Haushaltfolie abdecken und 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Falls der Honig fest und kristallin ist, im aufgewärmten Bier auflösen.

Überschüssige Marinade von der Rippe abpinseln, sie würde beim Braten verbrennen. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Die Rippe zuerst auf der fleischigen Seite kurz und kräftig anbraten, wenden und kurz weiterbraten.

Ein Ofengeschirr mit Alufolie auslegen, darauf achten, dass die Ränder hochgeklappt sind, damit der Bratensaft nicht auslaufen kann. Die Rippe darauf legen, mit dem Bratensatz und der Marinade übergießen. Die Zwiebeln zu Ringen schneiden und auf die Rippe legen. Rippe mit der Folie dicht einpacken.

In der Mitte des Ofens bei 80° 2 1/2 Stunden garen.

Rippe auspacken, den Bratensaft und die Zwiebel in ein Pfännchen geben, Passata zugeben und leicht köchelnd etwas einkochen lassen.

Ofen mit Grillfunktion auf 220° aufheizen. Die Rippe mit der Fleischseite nach oben direkt unter der Grillschlange in den Ofen schieben und 10 bis 15 Minuten braten.

Hörnli Salat (4 Beilagen):

Hörnli in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Rüebli zu kleinen Stücken schneiden, in ein Dampfsieb geben und 15 Minuten zugedeckt garen, nach 10 Minuten die Erbsen zugeben.

Öl, Essig, Sauerrahm und Senf miteinander verquirlen. Zwiebel hacken. Petersilie eher grob hacken. Beides zur Sauce geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die noch warmen Hörnli mit der Sauce vermischen.

Tomaten und Essiggurke klein würfeln. Zusammen mit den Rüebli und Erbsen unter den Salat mischen.











