

Barbecue-Rippchen mit Coleslaw

Wenn im Revier ein feistes Stück Schwarzwild erlegt wird, empfehlen wir, die Rippen zu saftigen Spareribs zuzubereiten. Zu den marinierten und bei niedriger Temperatur schonend vorgegarten Ribs servieren wir die amerikanische Variante eines Krautsalates, den leckeren Coleslaw.



Zutaten für vier Personen

- 2 kg** Wildschwein-Rippchen von der feisten Sau
- etwa 50 g** Rub (beliebig)

Coleslaw

- 2** Schalotten
- 150 g** Karotten
- 300 g** Weisskohl
- 2 TL** Salz
- 2 TL** Zucker
- 100 g** Schmand*
- 3 EL** Mayonnaise
- 30 g** Weissweinessig
- Spritzer Zitronensaft
- Prise Pfeffer

Spareribs-Marinade

- 1** Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1** Rosmarinweig, fein gehackt
- 100 ml** Orangensaft
- 50 ml** Ketchup
- 1 TL** Cayennepfeffer
- 1 TL** Paprikapulver, edelsüss
- 1 EL** Sojasosse
- 1 EL** Honig
- 1 TL** zerstoßener Pfeffer
- Salz

Zubereitung Coleslaw

Den Kohl putzen und den Strunk entfernen. Grob raspeln oder möglichst fein schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls grob raspeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Alles in einer grossen Schüssel vermischen. Mit Zucker und Salz würzen und ein bis zwei Minuten kräftig kneten. Die Mischung in ein Küchensieb geben und gut ausdrücken, damit möglichst viel Flüssigkeit austritt.

Für das Dressing Weissweinessig, Schmand, Mayonnaise und Zitronensaft verrühren und über den Salat geben. Gut vermengen, mit Pfeffer abschmecken und den Coleslaw zugedeckt mindestens drei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.



Zubereitung Spareribs

Die Silberhaut von der Innenseite der Rippen entfernen. Dazu die Haut mit einem spitzen Messer an einem Rippenbogen lösen und mit den Fingern abziehen. Die Rippen rundum mit dem Rub einreiben, vakuumieren und im Wasserbad bei 80 Grad Celsius 12 Stunden garen. Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Nach Ende der Garzeit die Rippen aus dem Wasserbad nehmen und bei direkter Hitze auf dem Grill knusprig grillen. Mit der Marinade bestreichen.

Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und salzen. Im Backofen bei 220 Grad Celsius etwa eine Viertelstunde knusprig backen. Abschliessend mit Paprikapulver würzen.

*Schmand ist in der Schweiz in der Regel nicht erhältlich. Als Ersatz kann man Crème fraîche mit saurem Halbrahm im Verhältnis 1:1 mischen.

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs, Fotos: Christina Czybik