

Confierte Rippchen mit Senfkarotten, Zwiebelschmelz & Speckkartoffeln

Für vier Hungrige.

Zutaten:

Rippchen

- ° 2 Seiten Schweinerippchen mit je etwa 12 Ripperl
- ° 1 großer Topf Schweineschmalz

Senfkarotten

- ° 1 kg Zuckerkarotten
- ° 1 Teelöffel brauner Rohrzucker
- ° 1 Esslöffel gemahlene Bockshornkleesaat
- ° 2 Esslöffel Senfkörner
- ° 200 ml Weißbier
- ° 2 Esslöffel mittelscharfer Senf
- ° Kren (nach Geschmack)
- ° 1 handvoll fein gehackter Estragon

Zwiebelschmelz

- ° 4 große Zwiebeln
- ° 1 Teelöffel brauner Rohrzucker
- ° 125 g Butter

Speckkartoffeln

- ° 1 kg festkochende Kartoffeln
- ° 3 Esslöffel Rapsöl
- ° Etwa 15 Scheiben Speck Eures Vertrauens
- ° 1 Bund Rosmarin

Zubereitung:

Rippchen

I Die Rippe in einzelne Rippchen schneiden, die jeweils mit Fleisch umrandet sind. Währenddessen in einem großen Topf den Schmalz auf etwa 100°C erhitzen. Die Rippchen nebeneinander in einem tiefen Blech aufreihen, mit dem flüssigen Schmalz übergießen bis sie zur Gänze bedeckt sind. Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Rippchen drei Stunden lang bei 100°C im Fett ihrer Artgenossen confieren. Mit einer Zange aus dem Fett heben, leicht abtropfen lassen und auf ein Blech legen. (Nun könnt Ihr sie entweder erkalten lassen oder direkt fertig zubereiten.) Die Rippchen bei 222°C Ober- & Unterhitze kross werden lassen. Dauert, je nachdem ob erkaltet oder direkt, 6-16 Minuten. Salz und Pfeffer am Ende nicht vergessen. Bis zu diesem Zeitpunkt sind die Rippchen ungewürzt.

Senfkarotten

II Karotten waschen, schälen und in grobe Stifte von der Größe handelsüblicher Tafelkreide schneiden. Oder amfach Fingermöhren kaufen. Rapsöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Karotten darin scharf anbraten, auf dass sie Farbe und Röstaromen bekommen. Die Hitze am Herd reduzieren, Zucker, Bockshornklee und Senfkörner behutsam dazu schmeißen und durch schwenken. Mit Weißbier ablöschen. Senf und Kren zugeben und etwa acht Minuten simmern und einreduzieren lassen. Frischen Estragon drüber und sich freuen.

Zwiebelschmelz

III Zwiebeln schälen und in Ringe oder feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und zart anbräunen lassen. Zwiebeln zugeben. Bei mittlerer Hitze abwarten. Zucker sowie eine Prise Meersalz zugeben. Ab jetzt heißt es einerseits geduldig und andererseits buchstäblich rührend sein. Die Zwiebel darf leicht Farbe bekommen, soll jedoch vielmehr glasig werden und mit der Butter verschmelzen.

Speckkartoffeln

IV Patatas! Kartoffeln gründlich waschen und abtropfen lassen. Die ungeschälten Kartoffeln längs halbieren und mit dem Öl vermengen. Mithilfe einer Speckscheibe jeweils einen kleinen Rosmarinzweig auf eine Kartoffelhälfte fesseln und diese, mit der Schnittfläche nach oben, auf einem Blech verteilen. Bei 182°C etwa eine Stunde lang im Backofen garen; beziehungsweise bis der Speck knusprig und die Kartoffeln weich sind.

V Jetzt seid Ihr dran!