DAMPFBACKOFEN

Spareribs aus dem Dampf
(für ca. 4 Portionen)

Spareribs mit Ahornsirup-Glasur

1-1,2 kg	Spareribs
2 EL	Öl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 ml	Ahornsirup
je 1 EL	Sojasauce, Tomatenketchup, Worcestersauce
1 TL	Ingwer, gemahlen
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Senfpulver
1 EL	Rotweinessig
1 TL	rote Tabascosauce

Knusperkartoffeln

750 g	vorwiegend festkochende Kartoffel
1 EL	Öl
je 1 TL	edelsüßes Paprika- und Currypulver
1 EL	Semmelbrösel

Honiggurken-Dip

150 g	Honiggurken aus dem Glas
5 EL	Mayonnaise
2 EL	Dijonsenf
½ Bund	glatte Petersilie

Das Öl in einem Topf erhitzen. Die in dünne Spalten geschnittene Zwiebel und den zerdrückten Knoblauch darin anschwitzen, bis sie weich sind.
Alle weiteren Zutaten zufügen und die Sauce zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 2 Minuten köcheln lassen.

Die Spareribs kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In den ungelochten Garbehälter legen und mit der Sauce begießen. Wie angegeben (s. u.) garen und dabei ab und zu mit der Sauce begießen.

Die ungeschälten Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und längs vierteln. Öl mit Paprikapulver, Currypulver und Semmelbröseln vermischen. Die Kartoffelviertel in der Ölmischung durchschwenken und so gleichmäßig überziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Den gelochten Garbehälter mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darin verteilen. Wie angegeben (s. u.) mit den Spareribs fertiggaren.

Zubehör und Einstellungen:
1 ungelochter Garbehälter, 1 gelochter Garbehälter. Gesamte Garzeit: ca. 60 Minuten.

1. Die Spareribs im ungelochten Garbehälter auf Einschubhöhe 2 bei 170-180° C für 30 Minuten im Kombibetrieb des Dampfbackofens garen.
2. Dann die Kartoffeln im gelochten Garbehälter auf Einschubhöhe 4 dazugeben und mit den Spareribs für weitere 15 Minuten bei gleichbleibenden Einstellungen garen.
3. Auf 170-180° C Heißluft umschalten. Spareribs und Kartoffeln weitere 15-20 Minuten backen.

Inzwischen für den Honiggurken-Dip Mayonnaise und Dijonsenf verrühren.
Die Honiggurken abtropfen lassen, würfeln und zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie verfeinern.