Spareribs mit Frischkäse-Aprikosen

Für 4 Personen:

Für die Spareribs:		
2 kg Spareribs	Salz	1 Lorbeerblatt
Für die Marinade:		
1 Knoblauchzehe	1 TL Wacholder	2 TL Anissamen
4 Pimentkörner	Salz	Pfeffer
1 TL Paprikapulver, edelsüß	2 EL Sojasoße	1 EL Sonnenblumenöl
Für die Frischkäse-Aprikosen:		
8 Aprikosen, reif, fest	Salz	Pfeffer
4 Stiele Thymian	200 g Frischkäse	2 TL Honig

Die Spareribs in heißem Wasser mit 1 TL Salz und dem Lorbeerblatt ca. 90 Minuten weich kochen.
In der Zwischenzeit die Marinade zubereiten. Knoblauch abziehen und fein hacken.
Wacholder, Anis und Piment fein mörsern. Gewürze mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika, Sojasoße und Öl mischen.
Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die fertig gekochten Spareribs herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.
Ribs mit der Marinade bestreichen, abdecken und ca. 30 Minuten marinieren.
Die Spareribs auf ein (mit Backpapier) belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten knusprig braten, dabei ab und zu wenden.
Die Aprikosen halbieren und den Kern entfernen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Schnittfläche leicht salzen und pfeffern.
Beim Backofen die Grillfunktion einschalten. Aprikosen auf der obersten Schiene ca. 5 Minuten goldbraun garen.
Thymianblättchen abzupfen und auf die lauwarmen Aprikosen geben.
Frischkäse cremig rühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken formen.
Nocken auf die Schnittfläche der Aprikose legen. Etwas Honig darüber träufeln und die Aprikosen warm stellen.
Die knusprigen Spareribs jeweils mit 4 Aprikosenhälften anrichten.

Rainer Klutsch am 18. Juli 2017