

Marinierte Spareribs mit gegrillten Zucchini und Mango-Schalottensalsa



Zubereitungszeit **2 std**

Kalorien pro Portion **681**

Zutaten für 4 Personen

1 kg Sparerib
40 g Honig
100 ml Olivenöl
80 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
200 ml Wasser
2 Rosmarinzweige
1 Zitrone
1 Zucchini
Olivenöl
Schalotten
30 g brauner Zucker
2 TL Weißwein
1 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
3 TL Wasser
1 TL Olivenöl
Mangos

Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer der Spareribs aufkochen, abkühlen lassen und die Ribs darin 12 Stunden, über Nacht marinieren lassen.
2. Die Ribs in den Ofen geben und bei 160°C 50 Minuten garen. Regelmäßig mit der Marinade bestreichen.
3. Die Marinade auf die Hälfte einkochen lassen. Ribs auf dem Grill kross grillen. Kurz vor Ende mit der eingekochten Marinade glasieren.
4. Zucchini in Scheiben schneiden, mit Öl einpinseln und von beiden Seiten grillen.

5. Schalotten in der Schale bei 180°C im Ofen schmoren, bis sie weich sind. Dann pellen und fein hacken.
6. Zucker karamellisieren, dann mit Wasser, Essig und Sojasauce ablöschen. Einkochen lassen, bis es sirupartig ist. Mit dem Mangopüree auffüllen und einkochen bis eine kompottartige Konsistenz erreicht ist.
7. Abkühlen lassen und dann die Schalotten, die Mangowürfel und das Olivenöl begeben und vermengen.

Guten Appetit!