Pferdesteak mit Röstzwiebeln und Kartoffelknödeln in Rotwein-Sauce



Pferdesteak medium mit Knödeln in Rotwein-Sauce

Es geht weiter mit den Saucen, zu denen ich als Basis die vor einigen Tagen auf Vorrat zubereitete Béchamel-Sauce verwende. Dazu gibt es ein Pferdesteak medium mit Röstzwiebeln, die Rotwein-Sauce kommt natürlich nur über die Kartoffelklöse – nicht über die knusprigen Zwiebeln.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Pferdesteak à 250 g
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 300 ml trockener Rotwein
- 2–3 EL Béchamel-Sauce
- 2 EL Mehl

- 1 ½ TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

- 3 Kartoffelknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30–40 Min.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen. Zwiebel in Scheiben schneiden, Knoblauch und Frühlingszwiebel kleinschneiden. Mehl auf einen Teller geben und die Zwiebelringe darin mehrmals wenden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die mehlierten Zwiebelringe kräftig braun braten. Warm stellen.

Die Kartoffelknödel – ich habe aus Bequemlichkeit auf Knödel aus der Packung zurückgegriffen – nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch und Frühlingszwiebel darin anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Béchamel-Sauce dazugeben. Alles gut verrühren und 10–20 Minuten ohne Deckel reduzieren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pferdesteak auf beiden Seiten mit dem Senf bestreichen, dann salzen und pfeffern. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Steak – je nach Dicke des Steaks – auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten kräftig anbraten, je nachdem, ob man es rare oder medium möchte. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller einige Minuten entspannen lassen.

Das Steak auf einem großen Teller anrichten und die Röstzwiebeln darüber geben. Die Kartoffelknödel dazu geben und von der Rotwein-Sauce darüber verteilen.