Gegrillte Pferdelende mit „Bratbeilage“

Mit verschiedenen, gebratenen Gemüsescheiben

Sie werden sich jetzt fragen, was denn bitte schön eine „Bratbeilage“ ist. Die Frage ist berechtigt, mir fiel aber kein anderes Wort dafür ein. Ich wollte ursprünglich nur Süßkartoffeln zubereiten, das wären dann Bratsüßkartoffeln gewesen, analog zu gewöhnlichen Bratkartoffeln. Die vorhandenen Süßkartoffeln reichten aber für eine vollständige Beilage nicht mehr aus. Also schnell mit einigen Wurzeln und Pastinaken vervollständigt – auch diese kann man, vorgegart, wie Kartoffeln in der Pfanne anbraten –, schon hat man eine Beilage, deren Namensfindung aber nicht mehr so einfach ist. Sie verstehen? Deswegen der Begriff „Bratbeilage“.

Dieses Gericht ist noch ein passendes Gericht für die Osterfeiertage gewesen. Das Rezept kommt leider erwartungsgemäß einige Zeit danach dahergedümpelt. Aber lassen

Sie sich trotzdem nicht davon beirren und planen Sie es ruhig für einen der weiteren Feiertage im April und Mai ein. Ich hatte schon erwähnt, dass Pferdelende das mit Abstand zartestes Fleisch ist, das ich seit Jahrzehnten gegessen habe. Es ist wirklich außergewöhnlich lecker, zart, schmackhaft und einfach mmhhhh … Aber die Lende hat eben auch ihren Preis. Bei einem Rossschlachter kostet das Kilo 40 €. Wenn Sie also zwei Lendenstücke à 250 g für 2 Personen zubereiten, kommen Sie auf einen Einkaufspreis von 20 € zusammen, 10 € pro Lendenstück. Somit ist dieses Gericht mit der zusätzlichen Beilage im Restaurant sicherlich nicht unter 25–30 € zu bekommen. Der Restaurantbesitzer will schließlich auch noch Pacht, Grundprodukte, Personal, Strom usw. bezahlt haben.

Und da das Fleisch so butterzart ist, kann ich Ihnen nur raten: Genießen Sie es!

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdelende
- Fleischgewürzsalz
- 2 Süßkartoffeln
- 2 Wurzeln
- 2 Pastinaken
- Salz
- Pfeffer
- Sonnenblumenkernöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Exzellent medium-rare gegrillt, 3 Minuten auf jeder Seite
Gemüse putzen, schälen und halbieren. In einem Topf mit kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen. Durch ein Küchensieb abschütten. Abkühlen lassen.

Lende auf beiden Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Gemüse in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüsescheiben darin unter mehrmaligem Wenden 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Lende darin auf jeder Seite drei Minuten kross grillen.

Gemüse auf zwei Teller geben. Jeweils ein Stück Lende dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!