Pferde-Rumpsteak mit Kräuterbutter



Dieses Stück Fleisch kommt heute – rare in der Pfanne gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und etwas Kräuterbutter verfeinert – bei mir auf den Teller.

Frisch gekauft beim Ross-Schlachter.

Ich kaufe alle paar Monate einmal bei meinem Ross-Schlachter. Und zwar meistens das gleiche Fleisch, das dann für einige Zubereitungen einige Wochen ausreicht. Meistens sind das 500–1.000 g Bratenfleisch, 500 g Gulasch und drei Rumpsteaks. Das kostet dann so etwa 20–25,– €. Ein Schnäppchen, wenn man an Preise von Rinder-Rumpsteak oder -Filet denkt.

Das Fleisch ist frisch geschlachtet. Es hat wirklich höchste Qualität. Das Fleisch riecht beim Auspacken und Einpacken in Gefrierbeutel zum Einfrieren in keinster Weise. Es lädt fast wirklich dazu ein, schon einmal vorab ein kleines Stückchen roh zu probieren. Kein Fleisch aus der Kühltruhe vom Discounter oder Supermarkt erreicht diese Frische, Qualität

und Konsistenz des Fleisch. Es sei denn, man kauft frisch geschlachtetes Fleisch an der Frisch-Fleisch-Theke seines Supermarkts oder direkt beim Schlachter.

Wie man an dem Foto sieht, ist das Fleisch wirklich von bester Qualität, tief rot, schöne Fleischmaserung und Fettmarmorierung. Was will man mehr.

Ich freue mich schon auf heute Abend auf das Steak.

[amd-zlrecipe-recipe:780]

Pferdebraten mit Champignons und Wirsinggemüse

Ich bereite einen Pferdebraten zu.

Und passend als Beilage zu den fast schon winterlichen Temperaturen ein Wirsing-Gemüse.

Zu dem Pferdebraten gebe ich noch frische Champignons, die ich in der Sauce mitgare.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Ich bereite den Pferdebraten mit meinem neuen, digitalen Fleischthermometer zu und gare den Braten medium. Er gelingt auch sehr gut.

Das Fleisch ist wirklich hervorragend medium gegart. Leider gart das Fleisch in der kurzen Zeit bis zum Servieren des Gerichts noch ein wenig nach und ist dann doch well done.

[amd-zlrecipe-recipe:477]

Rumpsteak mit mediterranem Sommer-Gemüse

Wie ich es schon in einem anderen Blogbeitrag vor einigen Tagen mitteilte, bereite ich dieses Mal Rumpsteaks zu. Und zwar nicht vom Rind, sondern vom Pferd.

Die Rumpsteaks gelingen wirklich sehr gut. Sie sind zart, saftig und sehr schmackhaft. Ich bereite sie medium zu. Mir schmecken sie sogar besser als Rumpsteaks vom Rind.

Dazu ein sommerliches, frisches Gemüse aus Tomaten, Paprika, Champignons, Schalotten und Knoblauch. Verfeinert mit viel frischem Thymian und Rosmarin. Mit etwas leichter Schärfe durch einige getrocknete Chili-Schoten.

[amd-zlrecipe-recipe:411]

Gulasch mit Riccioli

Heute bereite ich ein leckeres, schlotziges Gulasch zu. Aber nicht mit Rind-Fleisch. Sondern mit Pferde-Fleisch. Das schlägt ein Gulasch aus Rinder-Fleisch um Längen.

Ich war schon lange nicht mehr bei meinem Pferde-Schlachter. Nun hatte ich das notwendige Geld. Und die dazu notwendige Zeit. Und habe einen dreiviertelstündigen Spaziergang bei diesem schönen Sommer-Wetter zum Pferde-Schlachter gemacht.

Ich habe Gulasch, Braten und Steaks gekauft. Mmmmhhhh, ich freue mich schon auf das leckere Gulasch. Und, soviel sei auch schon verraten, die einige Tage später gebratenen Rumpsteaks sind herrlich zwar und schmackhaft geworden. Auch sie schlagen Rinder-Rumpsteaks um Längen.

Ich bereite es mit viel Zwiebeln und etwas Knoblauch zu. Dazu kommt noch etwas Paprika, einige Champignons und Tomaten.

Ich würze das Gulasch kräftig mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lasse für Aroma und Schärfe in einem Gewürzsäckchen noch frischen Rosmarin und Thymian, getrocknete Chili-Schoten und Lorbeerblätter mitschmoren.

Die Sauce bilde ich mit zwei Flaschen gutem Chianti. Es gilt der Grundstaz, dass man mit dem gleichen guten Wein kochen soll wie man ihn später zum Trinken am Tisch serviert.

Und wie es sich für ein gutes, schlotziges Gulasch gehört, lasse ich es 1,5 Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

Dazu als Beilage saucensüffige Riccioli. Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:410]

Pferdebraten mit Champignons und Salzkartoffeln in Rotwein-Sauce

Ein Pferdebraten, eine Stunde in einer Rotwein-Sauce gegart, mit vielen Champignons.

Bei den Champignons habe ich es mir einfach gemacht und auf geschnittene Champignons aus der Dose zurückgegriffen.

Die Sauce bekommt Würze durch süßes Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, mit dem ich den Braten würze. Und zusätzlich von Kreuzkümmel und Garam Masala, das ich auch noch verwende.

Anstelle der üblichen Pasta oder des Reises bin ich einfach einmal auf Salzkartoffeln ausgewichen.

Der Pferdebraten ist sehr schmackhaft, aber leider ein wenig trocken. Genauso wie bei der letzten Zubereitung eines Pferdebratens. Woran dies nach einer Stunde Schmorzeit liegt, weiß ich noch nicht. Aber Hauptsache ist ja, dass er schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:206]

Pferde-Rumpsteak mit Bohnen-

Speck-Gemüse

Ein wirklich sehr schmackhaftes Rumpsteak. Ich bin der Meinung, wenn viele Menschen einmal ein Pferde-Rumpsteak gegessen haben, würden sie dies einem Rinder-Rumpsteak vorziehen.

Als Beilage bereite ich Gemüse aus Schnittbohnen und Speck zu.

Das Gemüse wird nur mit etwas Bohnenkraut gewürzt. Es muss nicht weiter gewürzt werden. Der Speck bringt genügend Würze mit.

Das Rumpsteak gelingt wirklich sehr zart und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:192]

Pferde-Gulasch mit Ananas und Chili und Bandnudeln

Auch diesmal wieder ein Pasta-Gericht, diesmal allerdings etwas gehaltvoller, da mit Pferdefleisch.

Ich bereite ein Pferde-Gulasch zu. Vor einiger Zeit sah ich eine Kochsendung, in der berichtet wurde, dass man gern Coca-Cola für die Zubereitung von Barbecue-Saucen für Spare Ribs oder anderes Grillgut verwendet. Es verleiht der Sauce ein rauchiges Aroma und auch ein wenig Süße. Da dachte ich mir, dann ließe sich damit doch sicher auch eine Gulasch-Sauce

zubereiten.

Nun, mit Coca-Cola gelingt die Gulasch-Sauce erstaunlich gut. Die Sauce bindet gut ab und hat ein leckeres Aroma. Das hatte ich von einer Sauce, die man mit Coca-Cola zubereitet, eigentlich nicht so erwartet.

Nur leider sitze ich nun mit dem Rest der Coca-Cola abends vor dem Fernseher und trinke dieses fürchterliche Getränk, da ich es natürlich nicht wegschütten will. Aber normalerweise würde ich eine Flasche Coca-Cola rein zum Trinken nicht kaufen.

Die Sauce bekommt durch die vier Chili-Schoten auch eine erhebliche Schärfe. Und auch Süße, die sie durch die Ananasstücke erhält. Also alles in allem recht rund und ausgeglichen.

Dazu gibt es als Beilage die erwähnte Pasta, in diesem Fall Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:182]

Pferdebraten in Gemüse-Sauce mit Hörnchennudeln

Ich liebe Pferdefleisch. Diesmal bereite ich einen Pferdebraten zu.

Die Sauce bilde ich aus Gemüse wie Wurzel, Lauchzwiebel, Schalotte, Knoblauchzehen und Champignons. Und selbst

zubereitetem Gemüsefond.

Gewürzt wird nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Hörnchennudeln.

Der Pferdebraten ist nach einer Stunde Schmorzeit zart und fein und nicht zu trocken.

Die Sauce gelingt schmackhaft und sehr aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:168]

Pferde-Rumpsteak mit Knoblauch-Butter und Blattspinat-Champignons-Kartoffel-Gemüse

Ich habe vor einiger Zeit hier mitgeteilt, dass ich Rezepte von verschiedenen Gerichten oder Zutaten im Foodblog nicht mehr veröffentlichen werde. Weil es davon schon diverse Rezepte im Foodblog gibt.

Nun, ein Pferde-Steak ist da doch etwas Besonderes und eher die Ausnahme. Zumal ich ein richtiges Pferde-Rumpsteak zubereite.

Ich gare das Rumpsteak jeweils etwa 2 Minuten auf jeder Seite und bereite es rare zu. Dazu gibt es einige Scheiben

Knoblauch-Butter.

Außerdem bereite ich nicht einfach nur ein Steak als Abend-Essen oder Abend-Snack zu. Sondern ich bereite ein ganzes Gericht zu, für das ich noch ein kleines Gemüse aus drei Zutaten gare.

Das Rumpsteak ist wirklich ausgesprochen zart und schmackhaft. Ein Rumpsteak eines südamerikanischen Rindes vom Supermarkt erreicht diese Qualität definitiv nicht.

[amd-zlrecipe-recipe:161]

Pferde-Gulasch mit Penne Rigate

Dies ist das erste Pferdefleisch-Gericht, das ich seit dem Pferdefleisch-Einkauf vor einiger Zeit zubereite.

Es ist ein Pferde-Gulasch, das ich in einer Rotwein-Sauce zubereite.

Ich würze die Sauce mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe noch zwei Lorbeerblätter hinzu. Schließlich in einem Würzsäckchen Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelke für noch mehr Würze.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes und würziges Gulasch.

Als Beilage wähle ich Bio-Penne-Rigate.

Und ich garniere das Gericht mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:158]

Pferdefleisch-Gerichte



Herrlicher Pferdebraten
So richtig war ja die letzte Woche nicht unbedingt eine „Woche der Innereien“. Ich habe nur einige Innereien-Gerichte zubereitet. Andere Gerichte kamen dann dazwischen.

Nun war ich endlich einmal wieder beim Pferdeschlachter und habe schönes Pferdefleisch eingekauft. Die kommende Woche wird es daher einige Pferdefleisch-Gerichte geben. Beginnen werde ich vermutlich mit einem Pferde-Gulasch in Rotwein-Sauce.

Die Ausbeute meines Einkaufs:

- 2 Pferde-Rumpsteaks (à etwa 200 g)
- 500 g Pferde-Gulasch
- 500 g Pferde-Braten

Lecker! Ich freue mich schon auf die Gerichte.

Pferdesteak mit Steinpilz-Sauce und Prinzessböhnchen



Pferdesteak rare mit Pilzsauce und Bohnen

Eine weitere Sauce mit Béchamel-Sauce als Basis. Diesmal mit Steinpilzen. Das Gericht enthält sehr viele kräftige Aromen. Pferdefleisch ist von dunkelroter Farbe und sehr kräftig im Geschmack, und auch Steinpilze, Böhnchen und der verwendete Speck sind sehr aromatisch. Also ein wahres Feuerweg an vielfältigen Aromen. Die Zubereitung ergibt schmackhafte Bohnen, die vom Bohnenkraut und Speck profitieren, eine

herrlich geschmeidige, hellbraune Sauce – als hätte man Batenfond verwendet –, und das Pferdefleisch rare ist so etwas von zart – mmmmhhhhh.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Pferdesteak à 250 g
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Sauce:

- 2–3 Steinpilze
- 1 ½ Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Béchamel-Sauce
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Für die Böhnchen:

- 120 g Prinzessbohnen
- 15 g Speck
- ½ Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Bohnenkraut
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Bohnen putzen und dritteln. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Bohnen 15 Minuten garen. Währenddessen den Speck in kurze, schmale Scheibchen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Speck, Schalotte und Knoblauch darin

kross anbraten. Mit den gekochten Bohnen vermischen, mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Die Steinpilze in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauchzehe schälen. Schalotten in Scheiben und Knoblauch klein schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Steinpilzstücke darin 4–5 Minuten kräftig anbraten. Dann Schalotten und Knoblauch dazugeben und ebenfalls noch einige Minuten mitanbraten. Die Bechamel-Sauce und den Fond dazugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für kräftigeren Geschmack und mehr Sämigkeit ein wenig reduzieren.

In einer Pfanne Öl erhitzen und das Pferdesteak – je nach Dicke des Steaks – jeweils etwa 2 Minuten auf beiden Seiten rare braten. Herausnehmen, auf beiden Seiten salzen und pfeffern und das Fleisch einige Minuten entspannen lassen.

Das Steak auf einem Teller anrichten und die Steinpilz-Sauce darüber geben. Daneben die Böhnchen legen.

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.

Pferdebraten in Apfel-Pfeffer-Sauce auf Semmelknödeln



Aufgeschnittener Pferdebraten mit Knödeln in Apfel-Pfeffer-Sauce

Apfel-Pfeffer-Sauce kannte ich bisher nicht, sie sprach mich aber an und so probierte ich sie. Alternativ wären grüne, eingelegte Pfefferkörner oder Szechuan-Pfeffer möglich gewesen, ich entschied mich aber für die handelsüblichen schwarzen Pfefferkörner, weil ich doch eine richtig gute Schärfe in der Sauce haben wollte. Der Pferdebraten vom Pferdeschlachter sah wie immer perfekt aus. Und er harmoniert gut mit der Apfel-Pfeffer-Sauce. Das Mitschmoren der Apfelstückchen von Beginn der ganzen Schmorzeit an, damit sie in der Sauce zerfallen, sich etwas auflösen und die Sauce süß binden, bringt nicht den gewünschten Erfolg. Am Schluss muss doch der Pürierstab her – Achtung, erst die zehn Champignonshälften herausnehmen –, und dann hat man aber eine

sahnig-sämig-süß-scharfe Sauce, die aber sowas von lecker ist.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Pferdebraten
- 1 große Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Apfel
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- etwas Weinbrand
- 200 ml Gemüsefond
- 50 ml Sahne
- 5 braune Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 4–6 Semmelknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Std.

Schalotte, Knoblauchzehen und Apfel schälen. Alles separat klein schneiden. Die Champignons halbieren. Den Pferdebraten unter fließendem, kalten Wasser abwaschen und mit einem Küchenhandtuch trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen. Butter in einem großen Topf erhitzen und den Pferdebraten jeweils 2 Minuten auf beiden Seiten kräftig anbraten. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht verbrennt.

Pferdebraten herausnehmen, Schalotte und Knoblauch in die Butter geben und darin anbraten. Dabei mit einem Kochlöffel die auf dem Topfboden schon entstandenen Röstspuren kräftig abreiben. Den Pfeffer in einem Mörser klein mörsern, hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit einem Schuss Weinbrand ablöschen und diesen flambieren. Nach dem Erlöschen der Flamme Gemüsefond, Sahne und die Apfelstückchen hinzugeben. Verrühren und kurz köcheln lassen. Den

Pferdebraten wieder hinzugeben, dann die Champignonshälften und zugedeckt bei kleinster Temperatur 2 Stunde schmoren lassen.

Vor Ende der Garzeit die Semmelknödel oder alternativ Kartoffelklöse zubereiten. Ich hatte weder das eine noch das andere frisch zubereitet oder auch eingefroren vorrätig und habe deswegen auf Knödel aus der Packung zurückgegriffen.

Nach dem Schmoren die Sauce mit Salz kräftig abschmecken. Die Champignons und den Pferdebraten herausnehmen, die Sauce in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab kräftig durchmixen. Pferdebraten mit einem Tranchiermesser aufschneiden und auf zwei Tellern anrichten. Champignonhälften dazugeben. Semmelklöse ebenfalls auf den Tellern anrichten und großzügig die süß-scharfe Sauce darüber verteilen.

Pferde-Gulasch mit grünen Pfefferkörnern in Weißwein-Sherry-Sauce auf Maccheroni



Pferde-Gulasch mit Weißwein-Sherry-Sauce auf Maccheroni

Diese Pferde-Gulasch habe ich dieses Mal nach dem altbewährten Prinzip zubereitet, dass man für Gulasch gern möglichst gleiche Anteile an Fleisch und Zwiebeln verwendet. In diesem Fall 1 Pfund Pferde-Gulasch und drei große, weiße Zwieben. Vielleicht hätten es sogar noch mehr an Zwiebeln sein dürfen. Die Pfefferkörner verleihen der Sauce nur eine geringe Schärfe, die Sauce ist also nicht zu scharf und gut zu genießen. Der Wein und der Sherry werden dieses Mal nicht reduziert, sondern zusammen mit dem Fond komplett mit Aromastoffen und Flüssigkeit zum Schmoren des Fleischs verwendet, um eine schmackhafte Sauce zu bilden. Und das Pferdefleisch wird nach 2-stündigen Schmoren butterweich und sehr zart.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Pferde-Gulasch
- 3 große weiße Zwiebeln
- 1 Frühlingszwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten

- 100 ml trockener Weißwein
- 50 ml Sherry Fino
- 200 ml Gemüsefond
- 40 g eingelegte, grüne Pfefferkörner
- 1 TL Senf
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Mehl
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 250 g Maccheroni
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Pferde-Gulasch noch in ein wenig kleinere Stücke schneiden, als sie der Schlachter zubereitet hat. Zwiebeln, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Ringe schneiden, die Frühlingszwiebel klein und die Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und Fleisch und Gemüse darin etwa 5–10 Minuten unter mehrmaligem Umrühren zugedeckt anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gesammelt hat.

Mit dem Weißwein, dem Sherry und dem Gemüsefond ablöschen. Die Pfefferkörner, Chilischoten im Ganzen, Lorbeerblätter und den Senf hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen. Vor Ende der Garzeit die Maccheroni nach Anleitung zubereiten.

Das Pferde-Gulasch mit etwas Mehl binden, den Zitronensaft hinzugeben und nochmals abschmecken.

Die Maccheroni in zwei tiefen Nudeltellern servieren, vom Pferde-Gulasch darüber geben und großzügig mit Sauce übergießen. Mit kleingeschnittenem, frischen Schnittlauch garnieren.

Pferdesteaks in Champignonrahm-Sauce mit Kartoffel-Kürbis-Stampf



Pferdesteaks

Heute war ich in meinem Stadtteil in der Nähe meines Pferdeschlachters unterwegs und … da konnte ich nicht einfach daran vorbeifahren. Es ergab dann 2 kg Pferdefleisch – Schmorbraten, Gulasch, Steaks und Rumpsteaks. Als erstes kommen zwei Steaks in die Eisenpfanne. Mit einem Stampf mit Kürbis, passend zur herbstlichen Jahreszeit. Und einem kleinen Söße̊chen mit Champignons.

Das Pferdefleisch ist unvergleichlich zart, besser als jedes Rindersteak. Und der Kürbis gibt dem Stampf eine unvergleichlich gelbe Farbe. Die Champignoncreme-Sauce ist da

nur die Abrundung des Ganzen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Pferdesteaks a 200 g

- 5–6 frische Champignons
- etwas frischen Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 1 TL Mehl

- 3 große mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Hokkaidokürbis (¼ eines kleinen Kürbis)
- Milch

- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprikapulver
- Muskat
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 40 Min.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Kürbisstück in Scheiben und dann in kleine Stücke schneiden. Die Haut des Kürbis ist zwar hart, aber essbar ist. Somit kocht man am besten alles zusammen in einem Topf mit kochendem Wasser für 30 Minuten.

Währenddessen die Knoblauchzehen und den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit einem Schuss Weißwein, etwas Wasser und der Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Etwa 15 Minuten bei geringer Temperatur reduzieren lassen. Dann die Sauce mit dem Mehl etwas abbinden. Die Champignonrahm-Sauce in eine Schüssel geben und warm halten.



Pferdesteaks roh

Die Pferdefleisch-Steaks auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Steaks erst ganz kurz sehr scharf auf beiden Seiten anbraten. Dann bei geringer Temperatur auf jeder Seite 3 Minuten braten. So sind sie innen noch leicht roh, also englisch zubereitet – rare.

Nun die gekochten Kartoffel- und Kürbiswürfel in eine Schüssel geben, eine große Portion Butter und einen Schuss Milch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und vor allem frisch gemahlenem Muskat würzen. Alles mit dem Kartoffelstampfer kräftig zerstampfen und klein drücken, bis ein sämiger Brei entsteht.

Die Steaks auf zwei Tellern anrichten, vom Stampf hinzugeben und alles mit der Champignonrahm-Sauce drapieren.