

Pferdebraten asiatisch mariniert auf Tortiglioni

Nochmals Pferdefleisch – zum Wiehern, nicht wahr? Nach dem Pferde-Hackfleisch, dem -Gulasch und den -Steaks gibt es nun einen Pferdebraten, schön asiatisch abgewandelt und mariniert, auf Pasta. Warum dieser Lebensmittelskandal so große Wellen schlägt, ist mir übrigens etwas unerklärlich. Okay, die falsch deklarierte Ware mit 97 % Rindfleisch und 3 % Pferdefleisch, die mit 100 % Rindfleisch ausgezeichnet war, ist natürlich ein Betrugsfall und muss strafrechtlich verfolgt werden. Aber die leckere Lasagne deswegen in den Müll geben? Das kommt nicht in die Tüte, zumal das – wenn man sich ehrlich hinterfragt – niemand herausschmeckt.

Ich gehöre jetzt übrigens seit einigen Tagen zu den Bedürftigen unter der Bevölkerung. Weil Politiker vorgeschlagen haben, die falsch gekennzeichneten Lasagnes nicht zu entsorgen, sondern an Bedürftige zu verteilen. Also, immer her damit, was mein Gefrierschrank aufnimmt, nehme ich gern entgegen.

Mittlerweile hat sich auch herausgestellt, dass mein Anliegen mit der Zubereitung der Pferde-Lasagne gar nicht so falsch war. Die Redaktion von „Die Welt“ publiziert heute einen Artikel, dass die Kunden bei den Pferdeschlachtereien Schlange stehen, weil sie wissen wollen, wie Pferdefleisch schmeckt. Da war ich mit dem Rezept letzte Woche der Sache doch eine ganze Zeit voraus. ;–) Hier geht es zum Artikel: [Pferdefleisch](#).

Zutaten (für 2 Personen):

- 500 g Pferdebraten

Für die Marinade:

- 3 EL gewürztes Olivenöl (mit Knoblauch, Chili und

Rosmarin)

- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Senfkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 6 Pfefferkörner
- 1 frisches Lorbeerblatt
- grobes Meersalz
- 2 EL Hoisin-Sauce
- $\frac{1}{2}$ TL Chilli Paste Soya Bean Oil
- 1 TL Sambal Brandal
- 1 TL Sambal Manis
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 1 EL Black Bean Sauce
- 1 EL Chicken Marinade Teriyaki
- 250 g Champignons
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- frischer Schnittlauch
- 250 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Marinieren 24 Std. | Zubereitung 15 Min. | Garzeit 45 Min.



Roher Pferdebraten

Die Knoblauchzehen schälen und mit der Gabel zerdrücken. Das Olivenöl mit den Knoblauchzehen, den ganzen Gewürzen und den asiatischen Saucen verrühren. Die asiatischen Saucen bekommt man alle im Asia-Shop. Dann den Pferdebraten in einen großen Tiefkühlbeutel geben und darauf die Marinade. Dann den Beutel verschließen, den Pferdebraten in der Marinade kräftig durchkneten und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.



Marinade für den Pferdebraten

Den Pferdebraten aus der Marinade herausnehmen und diese ein wenig abstreifen, aber aufbewahren. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Die Schalotten in dünne Streifen scheiden. die Knoblauchzehen in kleine Stücke und die Champignons in dünne Scheiben. In einem Bräter Butter erhitzen und den Braten von allen Seiten kräftig anbraten. Den Braten herausnehmen und warmstellen. Schalotten, Knoblauchzehen und Champignons in der Butter anbraten und garen. Dann den Braten wieder hinzugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen.

Währenddessen den Backofen auf 180 °C erhitzen. Etwa 1–2 EL der Marinade in den Fond hinzugeben. Den Bräter in den Backofen schieben, wenn der Braten und die Sauce die Backofentemperatur angenommen hat, auf 160 °C herunterschalten und ca. 30–45 Minuten garen lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Tortiglioni nach Anleitung zubereiten. Den Pferdebraten aus dem Bräter herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Sauce – wenn notwendig – nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta auf großen Tellern anrichten, einige Scheiben des Bratens dazu geben, mit viel

Sauce übergießen und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Pferdesteaks in Senf-Wasabi-Sauce



Gebratene Pferdesteaks mit umfließender Senf-Wasabi-Sauce, gewürzt mit gemahlenem Koriander, Salz und Pfeffer

Und wieder einmal Pferdefleisch. Dieses Mal Pferdesteaks. Kurz gebraten mit Koriander, Salz und Pfeffer gewürzt und einer Senf-Wasabi-Sauce. Die frischen Pferdesteaks sehen roh sehr delikat aus und sind ähnlich wie Rindersteaks. Englisch zubereitet, also innen noch etwas roh, sind sie ein Genuss.

Zutaten (für 1 Person):

- 2 Pferdesteaks à ca. 200 g
- 1 TL Senf
- 1 TL Wasabi
- 100 ml Sahne
- Koriander
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (mit Knoblauch, Chili und Rosmarin)

Zubereitungszeit: 15 Min.



Rohe Pferdesteaks ...

Pferdesteaks unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Leicht mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen.



... und gewürzt mit Koriander, Salz und Pfeffer

Die Pferdesteaks darin von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten anbraten. Da die Steaks gegart und englisch sind, stellt man daran fest, wenn auf der Oberseite, die als erstes angebraten wurde, der Fleischsaft nach oben austritt, weil die Unterseite gerade gebraten wird und damit die Poren verschlossen sind. Möchte man die Steaks Medium oder Durch, dann ab diesem Zeitpunkt einfach noch einige Minuten länger braten.



Senf und Wasabi in Sahne in einer kleinen Pfanne

Währenddessen 1 TL Wasabipulver mit 3 TL Wasser mischen und zu einer Paste binden. Die Sahne in eine kleine Pfanne geben und erhitzen. Wasabi und Senf dazugeben und verrühren. Alles ein wenig köcheln.

Die beiden Steaks auf einem großen Teller servieren, die Senf-Wasabi-Sauce drumherum drapieren und Steaks und Sauce nochmals mit Koriander, Salz und Pfeffer leicht würzen.

Pferdegulasch in Weisswein-Estragon-Sauce auf Pappardelle



Pferdegulasch auf Pappardelle

Mach' mir den Hengst! Die Fortsetzung der Pferdefleisch-Rezepte. Diesmal Pferdegulasch mit einer Sherry-Estragon-Sauce – nein, natürlich nicht Sherry, sondern Weißwein. Auch bei diesem zweiten Pferdefleisch-Rezept musste ich improvisieren, denn ... ich hatte mich bei meinem Sherryvorrat verkalkuliert. Es war nur noch ein kleiner Bodensatz vorhanden, nicht mehr der vermutete halbe Liter. Also musste ich umschwenken auf einen trockenen Weißwein. Aber auch damit ging dann der Gaul mit mir durch ... ;–)

Zutaten (für 1 Person):

- 250 g Pferdegulasch
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- Paprikapulver
- Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 1 Schuss Sherry
- 200 ml trockener Weisswein
- 3–4 Zweige frischer Estragon
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 150 ml Sahne
- 1 TL Senf
- 1 TL Crema di Balsamico bianco
- 1 Stück Butter
- 1 Zitrone (Saft)
- 1/2 TL Honig
- bei Bedarf 1 EL Mehl
- 150 g frische Pappardelle
- frischer Estragon

Zubereitungszeit: 1 Std.



Frisches Pferdegulasch, mit Koriander, Salz und Pfeffer gewürzt

Das Pferdegulasch kleinschneiden und mit Koriander, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten und

Knoblauchzehen schälen. Die Schalotten in Streifen schneiden und die Knoblauchzehen in dünne Scheiben. Butter in einem Topf erhitzen, alles zusammen anbraten und bei zugedecktem Topf bei geringer Hitze köcheln lassen, bis es etwas Flüssigkeit gezogen hat. Dabei immer wieder umrühren.



Pferdegulasch mit Gemüse und Gewürzen im Topf köchelnd

Den Estragon mit einem Wiegemesser kleinschneiden. Das Gulasch mit dem Sherry und dem Weisswein ablöschen. Die Röststoffe vom Boden des Topfes mit einem Kochlöffel ablösen. Die Kräuter dazugeben. Dann die Sahne, den Senf und den Weissweinessig hinzugeben. Etwas köcheln lassen. Schließlich noch ein Stück Butter zum Binden, den Saft einer Zitrone und den Honig, der der Säure ein wenig entgegenwirkt, hinzugeben. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Frisches Estragonkraut

Man kann die Sauce dann noch mit einem Esslöffel Mehl binden, was ich getan habe. Im Nachhinein finde ich jedoch die flüssigere Variante der Sauce ohne Mehl besser, weil die gewünschte Säure der Sauce und der Estragongeschmack besser zur Wirkung kommen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die frischen Pappardelle zubereiten. In einen tiefen Nudelteller geben, das Gulasch darüber und mit einigen frischen Estragonblättern garnieren.