Bier-Gulasch mit frischer Penne

Für das Gulasch habe ich Pferdefleisch verwendet. Und zwar kleingeschnittenes Braten-Fleisch.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Tomate.

Zusätzlich für mehr Aroma frischer Rosmarin und Thymian.

Für die Sauce gebe ich eine Dose Pilsener dazu und lasse das Gulasch gute 2 Stunden schmoren.

Ergebnis ist ein geschmacklich hervorragendes Gulasch mit einer leckeren Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal selbst zubereitete Patsa, und zwar Penne. Diese gelingt hervorragend und schmeckt wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:915]

In eigener Sache: Hunde- und Katzenrezepte



Gebratene Hunde

Ein kurze Geschichte dessen, wie sich meine kulinarischen Einstellungen im Laufe der Zeit geändert haben. Wahrheitsgemäß und chronologisch.

Ich habe schon seit jeher gern Innereien gegessen. Alle möglichen Produkte. In den unterschiedlichsten Zubereitungsarten. Schon allein dadurch habe ich als Foodblogger eine gewisse Ausnahmestellung. Die Kategorie „Innereie“ beinhaltet in meinem Foodblog mittlerweile die meisten Rezepte aller Kategorien-Typen. Es ist eben nicht so, wie ein Kollegin einmal sagte: „Bei mir kommt kein Stück Leber auf den Tisch!“ Warum eigentlich nicht? Ich esse Kalbsleber auch roh. Gerade im Zuge einer Kochbewegung, die ein britischer Koch ins Leben gerufen hatte, die „From noise to tail“ lautet. Er hatte sich darüber ärgerte, dass seine Kollegen immer nur die so genannten „guten“ Fleischstücke in der Küche verwendeten, aber den ganzen Rest von z.B. Innereien eben nicht verwerteten. Der Chefredakteur einer bekannten deutschen Koch-Zeitschrift lehnte aber dennoch meine Anfrage

auf eine redaktionelle Zusammenarbeit leider ab. Die vielen Rezepte mit Innereien würden leider seine Werbekunden-Klientel kulinarisch überhaupt nicht ansprechen.

Dann ergab es sich, als ich, gebürtig aus Süddeutschland stammend, vor 22 Jahren nach Hamburg zog, ich feststellen musste, dass es in nahezu jedem Hamburger Stadtteil einen Ross-Schlachter gibt. Dies ist in Süddeutschland nicht so, dort sind Ross-Metzger, wie man dort sagen würde, nahezu unbekannt. Nun, ich ging also dann vor zig Jahren das erste Mal zu einem Ross-Schlachter und kaufte Pferdefleisch. Und zwar Braten, Gulasch und Steak. Und bereitete dieses Fleisch in den unterschiedlichsten Weisen zu. Es mundete und schmeckte vorzüglich. So bereite ich, der ich vor sehr vielen Jahren selbst einmal Reitstunden genommen hatte, heute Pferdefleisch zu und esse es. Auch hierbei würde ich sicherlich bei jungen Girlies, deren pinkfarbenes Kinder- oder Jugendzimmer diverse Pferdeposter zieren und die, so die Eltern gut betucht sind, sicherlich auch Reitstunden haben, keine positive Resonanz erhalten. Sondern eher ein jugendhaftes Gekreische, „dass das doch nicht geht!“.

Schließlich stieß ich durch ein Youtube-Video, das die Verwertung von Heuschrecken bei einer Heuschrecken-Plage in einem Dorf in Schwarzafrika als gebratener Hamburger zeigte, auf die Idee, dass man ja Insekten schließlich auch essen könne. Noch dazu, da die Insekten, die für die Fütterung von Reptilien angeboten werden, allesamt unter sehr hygienischen Bedingungen gezüchtet werden und somit frei sind von Schadstoffen, Schädlingen oder Krankheiten. Gesagt, getan, ich ging sofort in das nächste Zoo-Geschäft in meinem benachbarten Stadtteil und kaufte dort diverse Insekten. Für diese ließ ich mir dann unterschiedliche Zubereitungsarten einfallen. Und auch hier stelle ich fest: Es mundet und schmeckt vorzüglich. Ein Resultat meiner Kochbemühungen mit Insekten war unter anderem, dass ich dann meine Rezepte mit Insekten in einem Kochbuch sammelte und in meinem eigenen Klein-Verlag

veröffentlichte. Es ist ist eines der wenigen Kochbücher dieser Art auf dem Buchmarkt. Hier hat sich meine Einstellung zu einem Produkt diametral geändert. Aus Insekten, zu denen man früher vielleicht „Bääääh!“ sagte, sie als Schädling empfand und eventuell mit dem Finger zerdrückte, wurde ein Nutztier, das auf dem Speisezettel landete. Merkwürdig, nicht wahr?

Nachdem ich hier eine afrikanische Zubereitungsweise übernommen hatte, kam ich auf die Idee, einmal weiter über den kulinarischen oder besser lokalen Tellerrand zu schauen. Ich überlegte, warum, wenn schon Insekten vom Schädling zum Nutztier werden, nicht auch andere Tiere zu Nutztieren werden können. Daher begann ich, das Ganze einmal global zu betrachten.

Und ich stellte fest, dass man für ein Katzen-Gericht nur zu unseren Nachbarn in die Schweiz fahren muss. Dort ist diese Zubereitung nämlich erlaubt. Für den Genuss von Hundefleisch muss man jedoch etwas tiefer in die Tasche greifen und seinen nächsten Urlaub in Asien planen. Dort, in Thailand, Südkorea oder China, bekommt man in speziellen Restaurants auch dieses Fleisch zubereitet zum Essen. Und auch andere Haustiere bekommt man in anderen Ländern auf dem Teller serviert. So ist gebratenes Meerschweinchen in Peru sogar das Nationalgericht. Die oben erwähnten Girlies würden wieder aufschreien. Auch der als Haustier weit verbreitete Wellensittich – ich hatte früher selbst einen solchen in meinem Zimmer – ist ein weit verbreitetes Nutztier bei den Aborigines in Australien und kommt dort regelmäßig auf den Teller. Merkwürdig, nicht wahr?

Und je länger ich darüber nachdachte, umso mehr änderte sich meine Einstellung zu diesen Tieren, so dass ich sie schließlich nicht nur (!) als Haustier, sondern durchaus auch als Nutztier betrachtete. Wie es eben auch bei den Pferden geschah. Und somit entschloss ich mich, da bei Hunde- und Katzenfleisch die Zucht und der Verkauf dieser Tiere zum Verzehr in Deutschland leider verboten ist, zumindest solche

Rezepte in mein Foodblog aufzunehmen. Und diese Rezepte und Fotos habe ich aus anderen Ländern übernommen.

Und nun drehen wir bei der globalen Betrachtungsweise den Spieß einmal um. Kein Inder würde auf die Idee kommen, Mordpläne gegen die westliche Hemisphäre zu schmieden, weil in deren Ländern des öfteren ein dickes Rindersteak auf dem Teller landet. Und dies dennoch nicht, obwohl in Indien die Kuh ein heiliges Tier ist.

Auch kein Muslim würde abwertende Gedanken gegen Christen hegen, in der Weise, dass diese ja doch die Ungläubigen wären, denn bei diesen kommen ja des öfteren Schweineprodukte auf den Teller. Denn der Koran verbietet einem Muslim den Genuss von Schweinefleisch, da in seinen Augen das Schwein ein schmutziges Tier ist.

Wo wollen wir fortfahren? Bei dem Verbot des Alkoholgenusses bei Muslimen aus vergorenen Trauben oder Getreide, nicht jedoch aus Honig? Beim Verzehr nur von koscher gezüchteten, getöteten und zubereiteten Tieren bei Juden? Die Liste ließe sich beliebig fortsetzen.

Somit kommen wir zum Fazit dieser kleinen Geschichte. Essen ist Kopfsache. Und die Einstellung somit auch Kopfsache. Was wir als Haustier und was wir als Nutztier betrachten, sagt uns alles nur unser Kopf. Und unsere Einstellungen kann man ändern. Man muss sich somit eigentlich nur einmal vor Augen führen, was andere Menschen, Länder, Kulturen und Völker zubereiten und verspeisen. Und schon stellt man fest, dass Produkte, die früher einmal ein „Bääääh!“ und „Igitt!“ auslösten, nun plötzlich auf dem eigenen Speisezettel landen. Merkwürdig, nicht wahr?

Surf ’n‘ Turf mit Tomaten-Gemüse

Surf ’n’ Turf ist ein nordamerikanisches Gericht und bedeutet die Zubereitung von Steaks zusammen mit Fisch oder Meeresfrüchten. Ich habe Surf ’n’ Turf bisher noch nicht zubereitet, somit ist dies das erste Rezept, das ich zu diesem Thema veröffentliche.

Als Steaks wähle ich zwei leckere Pferde-Steaks. Und ich wähle keine. Fisch, sondern Meeresfrüchte. Und zwar geschälte Garnelen vom Discounter. Also ein Convenience-Produkt. Dies tut dem Gericht und der Zubereitung aber keinen Abbruch. Es gelingt ein sehr schmackhaftes Gericht, das zudem auch noch leicht und frisch ist und gut zu den sommerlichen Temperaturen passt. Am besten schmeckt es sogar, wenn man das Steak zusammen mit den Garnelen isst. Ich bereite die Steaks medium zu.

Als Beilage wähle ich ein Tomaten-Gemüse, das ich mit gedünsteten Schalotten und Knoblauch verfeinere. Und mit einer getrockneten Kräuter-der-Provence-Mischung würze. Die Tomaten bilden beim Braten ein leichtes, feines Sößchen. Sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:413]

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.

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
- ½ TL Chilli Paste Soya Bean Oil
- 1 TL Sambal Brandal
- 1 TL Sambal Manis
- 1 EL Worchestershire-Sauce
- 1 EL Black Bean Sauce
- 1 EL Chicken Marinade Teriyaki

- 250 g Champignons
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen

- ½ l Gemüsefond

- Salz
- Pfeffer
- Butter

- frischer Schnittlauch

- 250 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Marinieren 24 Stdn. | 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. Das 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.

Pferde-Lasagne



Garantiert 100 % Pferd!

Jetzt gibt es ein paar auf die Hufe! Und dass jetzt keine Kommentare kommen, in denen auf diesem Gericht herumgeritten wird! Vergesst die Tiefkühl-Lasagne mit 3 % Pferdefleisch bei Lidl, Edeka & Konsorten. Geht zum Pferdeschlachter Eurer Wahl, kauft 250 g 100-%iges Pferdehackfleisch und alle anderen, frischen Zutaten und bereitet eine frische, leckere Pferde-Lasagne zu. Ihr werdet vom Geschmack überrascht sein und nie wieder eine gammelige Tiefkühl-Lasagne kaufen. Versprochen! Und da hat doch Schimmel* im Essen wieder eine ganz andere Bedeutung. ;–)



Kleingeschnittenes Pferdegulasch als Hackfleisch

Leider musste ich bei der Lasagne improvisieren, da der Pferdeschlachter kein Pferdehackfleisch anbietet, sondern nur Braten-, Steak- und Gulaschfleisch. Er darf dies aus lebensmittelhygienischen Gründen nicht, da er sonst seine Verkaufsräume umbauen müsste. Er hat auch keinen Fleischwolf vorhanden, mit dem er mir Gulaschfleisch schnell mal durch den Fleischwolf dreht. Und ich habe leider in meiner Küche auch keinen Fleischwolf oder einen entsprechenden Aufsatz auf ein Küchenmixgerät. Also, bleibt mir nur übrig, das Gulaschfleisch mit einem sehr scharfen Messer in sehr kleine Stücke zu schneiden und dies dann für die Lasagne zu verwenden. Ein großer Unterschied zum Hackfleisch dürfte das nicht sein – aber es ist schon bei 250 g Gulasch sehr mühsam, das zurecht zu schneiden und dauert 30–45 Minuten. Wenn Sie bei Ihrem Schlachter fertiges Pferdehackfleisch bekommen, nehmen Sie natürlich besser gleich dieses. Das Rezept ist für zwei Personen.

**Weißes Pferd*

Zutaten:

Für die Hackfleisch-Sauce:

- 250 g Pferdehackfleisch (respektive Pferdegulasch)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Wurzel
- 1–2 Zweige frischer Oregano
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 3–4 Zweige frischer Thymian
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- ein Schuss trockener Weisswein
- 2 cl Weinbrand
- 200 ml Gemüsefond
- ¼ Zitrone (Saft)
- ½ TL Aceto Balsamico di Modena
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (mit Knoblauch, Chili und Rosmarin)
- 200 ml Sahne

Klassische Variante: Béchamelsauce

- 250 ml Milch
- 25 g Butter
- 1 EL Mehl
- 50 g geriebener Parmesan
- 250 g geriebener Käse (Gouda, Emmentaler oder Edamer)
- 8 Pastaplatten für Lasagne
- trockener Weißwein
- Salz

- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl

Zubereitungszeit: 1 Std.

Die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die halbe Wurzel schälen und klein schneiden. Das Pferdehackfleisch – oder das zuvor ganz klein geschnittene Pferdegulasch – mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Das Gemüse hinzugeben. Alles bei geringer Hitze im zugedeckten Topf etwa 15 Minuten köcheln und Flüssigkeit ziehen lassen. Währenddessen die frischen Kräuter außer das Lorbeerbatt mit einem Wiegemesser kleinschneiden und alles hinzugeben. Ebenfalls das Tomatenmark und den Senf hinzugeben. Unterrühren und für 3–4 Minuten anbraten lassen.

Mit dem Weisswein und dem Weinbrand ablöschen und die Röststoffe vom Boden des Topfes mit einem Kochlöffel ablösen. Den Gemüsefond hinzugeben. Dann den Zitronensaft und den Rotweinessig. Alles ca. 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Damit ist die Hackfleischsauce fertiggestellt.

Man kann ganz einfach normale Sahne für die Lasagne verwenden. Für die klassische Variante wird jedoch Béchamelsauce verwendet: Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Mehl hinzufügen, mit einem Pürierstab durchmixen und 2 Minuten kräftig kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan unterheben.



Pferde-Lasagne aufgeschichtet in der Auflaufform

In eine große Auflaufform Olivenöl geben und zwei Pastascheiben nebeneinander hineinlegen. Dann vier Mal nacheinander die folgende Abfolge: Pastascheibe – Hackfleischsauce – Sahne respektive Béchamelsauce – geriebener Käse. Jeweils 1–2 Esslöffel von der jeweiligen Zutat reichen aus. Dies vier Mal durchführen und mit geriebenem Käse abschließen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Für etwas mehr Flüssigkeit zum Garen noch etwas Weißwein in die Auflaufform geben.

Währenddessen den Backofen mit Umluft auf 180 °C erhitzen, dann die Auflaufform hineinschieben und 30 Minuten garen. Auf großen Tellern servieren und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.