Pferde-Roastbeef mit grünem Spargel



Mit leckerer, dunkler Bratensauce

Ein einfaches Rezept. Mit drei Hauptzutaten.

Da ist einmal das leckere Pferde-Roastbeef, das mehrere Stunden geschmort wird und dann butterweich ist.

Und zwar in einer selbst zubereiteten und portionsweise eingefrorenen Bratensauce.

Als Beilage gibt es frischen, grünen Spargel, den man ja nicht schälen muss und der daher sehr einfach in der Zubereitung ist.

Alles in allem also recht einfach und überschaubar. Nur das Schmoren dauert eben seine Zeit.

Aber man erhält ein sehr wohlschmeckendes Gericht.

Für 2 Personen:

- 800 g Pferde-Roastbeef
- 400 ml Bratenfond
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 kg grüner Spargel (2 Bund à 500 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 ½ Stdn.



Mit frischem, grünem Spargel

Braten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten darin auf allen Seiten einige Zeit kross anbraten.

Mit der Kochzange herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch im Öl glasig dünsten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Fond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2,5 Stdn. schmoren lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Spargel putzen.

Wasser in einem sehr großen Topf erhitzen und Spargel im Ganzen darin 12 Minuten garen.

Herausnehmen, auf zwei große Teller verteilen und salzen.

Sauce abschmecken.

Braten aus dem Topf nehmen, auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und die Scheiben auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Roastbeef mit Spargel



Fein geschmortes Fleisch

Roastbeef ist ein edles Stück Fleisch und durchaus einmal im Monat auf dem Speiseplan gern gesehen.

Man kann es ja ganz einfach zubereiten. Es ist Schmorfleisch und muss somit nur einige Stunden in einem geeigneten Fond geschmort werden.

Dazu gibt es einfach ein bis zwei Beilagen, wie Kartoffeln oder Gemüse, in diesem Fall eben Spargel aus der Region.

Damit das Gericht aber nicht zu einfach gelingt und etwas besonders schmeckt, wird dieses Stück Roastbeef einfach vor dem Schmoren in einer Marinade aus Worchestershire-Sauce, Whiskey und Pfeffer mariniert.

Gegart wird es dann einfach in dieser Marinade, die mit etwas Gemüsefond aufgefüllt wird.

Für 2 Personen:

- 600 g Pferde-Roastbeef
- 400 ml Gemüsefond
- 1 kg Spargel
- Salz
- Butter
- mehrere Stücke Kräuterbutter

Für die Marinade:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Worchestershire-Sauce
- 2 EL Scotch-Whiskey
- 1 TL Salz
- ½ TL weißer Pfeffer
- ½ TL Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 3 Stdn. | Garzeit 2 Stdn.



Mit frischen Spargeln aus der Region

Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut

vermischen.

Roastbeef in der Marinade wenden und mit der Marinade in der Schüssel 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Öl in einem Topf erhitzen. Roastbeef darin auf allen Seiten kross anbraten.

Restliche Marinade zum Roastbeef geben.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Rechtzeitig vor Ende der Garzeit Spargel putzen, schälen und 12 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Roastbeef herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Rostbeefscheiben auf zwei Teller verteilen.

Sauce abschmecken und etwas von der Sauce auf die Roastbeefscheiben geben.

Jeweils eine Scheibe Kräuterbutter auf jede Roastbeefscheibe geben.

Spargel aus dem Topf nehmen, auf die Teller verteilen und leicht salzen. Einige Butterflocken auf die Spargel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Vorankündigung:

Pferdefleisch-Woche



Mein Bruder hat mir in den letzten Jahren meistens ein Fresspaket mit Lebensmitteln zu Weihnachten geschenkt.

Im letzten Jahr habe ich ihn dazu überredet, von meinem Online-Schlachter, bei dem ich des öfteren Innereien bestelle, mir ein Innereien-Paket zu ordern.

Dieses Jahr habe ich nochmals variiert. Ich habe ja in einem Blogbeitrag im Oktober schon mitgeteilt, dass mein bisheriger Rossschlachter im benachbarten Stadtteil die Corona-Pandemie nicht überstanden und sein Ladengeschäft geschlossen hat. Nun müsste ich zum nächsten Rossschlachter 20 km in den Westen Hamburgs fahren.

Da bin ich auf die Idee gekommen, Pferdefleisch auch über einen Online-Schlachter über das Internet zu ordern.

Mein Bruder hat seinerseits im Internet recherchiert und einen Rossschlachter gefunden, bei dem man online bestellen kann und

der ein gutes Sortiment von Pferdefleisch anbietet.

Also bat ich meinen Bruder, mir diese Weihnachten ein Fresspaket mit Pferdefleisch zu bestellen und zustellen zu lassen.

Nach dem Motto, lieber früher geliefert als erst nach Weihnachten zugestellt, erhielt ich heute das Fresspaket.

Alle Fleischsorten waren schön in Folie vakuumverpackt und mit einem Aufkleber mit der Bezeichnung der Fleischart und dem Gewicht beklebt.

Ich habe alles gleich in den Tiefkühlschrank zum Einfrieren eingepackt.

Und aus diesem Grund werde ich auch im Dezember eine Pferdefleisch-Woche in meinem Foodblog abhalten, während der ich nur Rezepte zu Gerichten mit Pferdefleisch veröffentlichen werde. Vermutlich wird dies in der letzten Dezemberwoche sein. Denn ich habe mir gerade für Weihnachten und die beiden Feiertage schon drei Zubereitungen überlegt.

Lassen Sie sich also überraschen!

Zur Verfügung habe ich nun die folgenden Fleischarten vom Pferd:

- Lende
- Falsche Lende
- Braten
- Gulasch
- Rouladen
- Hohe Rippe
- Roastbeef
- Leberknödel
- Sauerbraten

Geplant sind einmal ein Tatar, das Roastbeef und Rouladen. Lecker!