Pferdefiletsteaks an Apfelsauce

Pferdefleisch ist in der Regel zarter als Rindfleisch und auch von dunklerer Farbe. Es besitzt einen typischen, süsslichen Geschmack und es ist sehr fettarm, wodurch es etwas zum Austrocknen tendiert. Aus letzterem Grund sollten die Garzeiten eher kurz gehalten werden.

Pferdefleisch, vor allem das Filet sollte nur zurückhaltend gewürzt werden, um den charakteristischen Geschmack nicht zu überdecken. Wie bei diesem Rezept genügen Salz und Pfeffer, dazu harmoniert eine Sauce aus säuerlichen Apfelstückchen (Boskoop), milder Bouillon und etwas Rahm vorzüglich

Zutaten (2 Portionen)

4	Filetsteaks à ca. 100g
1/2	Apfel (Boskoop)
1dl	Hühnerbouillon
1/2dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Apfel erst kurz vor dem Andünsten halbieren und in kleine Stücke schneiden.

Filetsteaks salzen und pfeffern und in Bratbutter beidseitig kurz und scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Temperatur zurückstellen.

Apfelstückchen zugeben und ca. 1 Minute andünsten, mit der Bouillon ablöschen, ca. 1 Minute köcheln lassen, Vollrahm einrühren.

Filetsteaks in die leicht köchelnde Sauce geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

2.5dl
Chäsi Nidle