Huftsteaks vom Pferd an Knoblauch-Paprikasauce

Pferdefleisch unterscheidet sich bei der Zubereitung nur wenig vom Rindfleisch. Es ist von dunklerer Farbe und schmeckt minim süsslich. Es enthält kaum Fett und sollte daher nur kurz gebraten werden, da es sonst eher trocken und leicht etwas zäh wird.

Dazu eine Sauce auf Mehlbasis, das angeröstete Mehl muss mindestens 10 Minuten, besser länger, in Bouillon köcheln, damit der Mehlgeschmack verschwindet und die Sauce bekömmlich wird. Dabei wird reichlich Knoblauch und Peperoncino zusammen mit mildem Rauchpaprika mitgekocht. Ein Schuss dunkler Portwein gibt das gewisse Etwas dazu.

Zutaten

2	Huftsteaks vom Pferd, à 100g, 2cm dick
	Salz und Pfeffer
10g	Mehl
15g	Tafelbutter
1,5dl	Rindsbouillon
2-3	grosse Knoblauchzehen
6-8cm	Peperoncino
1Tl	Rauchpaprika
1	Schuss roter Portwein

Zubereitung

Steaks beidseitig salzen und pfeffern und bis zum Anbraten ziehen lassen.

Zuerst die Sauce und Beilagen zubereiten.

Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schote klein würfeln. Knoblauch klein würfeln.

Butter aufschäumen lassen, Mehl zugeben, rösten bis es gut nussbraun ist. Dabei öfters umrühren. Bouillon dazugiessen, Knoblauch, Peperoncino und Paprika zugeben und 30 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren und ev. etwas Wasser nachgiessen. Gegen Schluss Portwein zugiessen.
Peperoncinos können sehr unterschiedlich scharf sein, daher empfielt es sich, zu Beginn nur einen Teil davon in die Sauce zu geben und bei Bedarf zu ergänzen.

Sobald Sauce und Beilagen servierbereit sind, Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Steaks 1 1/2 Minuten scharf anbraten, wenden, nach 30 Sekunden die Pfanne von der Kochplatte ziehen, Deckel aufsetzen und 3 Minuten nachziehen lassen.

Steaks anrichten und mit der Sauce nappieren.