

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 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 schneiden. 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.