

Estouffade de Cheval aux Tomates et aux Olives



Zutaten: für 4 Personen

- 650g Pferdefilet
- 6g Gewürzsalz
- 20 g Butter
- 150 g Zwiebeln, gehackt
- 12g Knoblauch, gehackt
- 120 g geräucherten Speck
- 20g Tomatenpüree
- 2 dl Rotwein
- 600g brauner Fond
- 1 Gewürzsäcklein
- Weisser Pfeffer aus der Mühle
- Garnitur:**
- 20 g Tomaten, 40 g entkernte Oliven
- 20 g Butter zum Binden der Sauce

Zubereitung:

- **Mise en place:** Das Fleisch in regelmässige Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Speck und Tomaten in Würfel schneiden. Oliven halbieren.
- **Zubereitung:** Das Fleisch würzen.
- Butter erhitzen, Fleisch mit Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Das Fleisch soll keine Farbe annehmen.
- Den Jus bis auf eine sirupartige Konsistenz einkochen lassen.
- Speck und Tomaten hinzufügen, aufkochen.
- Mit Rotwein ablöschen und wieder auf sirupartige Konsistenz einkochen.
- Mit dem Fond bedecken, sanft aufkochen, Gewürzsäcklein hinzufügen.
- Zudecken und ziehen lassen, immer wieder mit Jus übergiessen.
- Das Fleisch und die Speckwürfel aus dem Jus nehmen, Gewürzsäcklein entfernen.
- Die Sauce im Mixer fein mixen, durch ein Spitzsieb passieren. Etwas einkochen und mit etwas Butter ganz leicht binden.
- Das Fleisch und den Speck wieder hinzufügen.
- Die Tomatenwürfel und die Oliven in Butter kurz sautieren.
- Das Ragout mit der Garnitur darunter anrichten.