

Pferdefilet mit flambierten Früchten

für 4 Personen

Zutaten

- * 4 Filetsteaks
- * Pfeffer
- * Salz
- * 2 Bananen
- * 1 Zitrone; gepresst
- * 4 Pfirsichhälften
- * 15 cl Cognac
- * 1 El. Sonnenblumenöl kaltgepresst

Zubereitung:

Die Bananen schälen, halbieren und die Pfirsichhälften bereitlegen. Die Steaks aus gut gelagertem Pferdefilet mit frisch gemahlenem Pfeffer und wenig Salz würzen. Auf dem Grill unter einmaligem Wenden beidseitig etwa 3 Minuten (je nach Dicke) anbraten und warmstellen

Bananen mit Zitronensaft beträufeln, mit den Pfirsichhälften zusammen in die Pallapfanne legen und diese kurz schwenken. Den Cognac darübergiessen und anzünden. Die Filets mit den Früchten auf einer Platte anrichten und den Jus darübergiessen.

Als Beilage serviert man z.B. Kartoffeln und einen Salat an milder Sauce.

Kartoffeln:

Würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und in Alufolie verpacken. Im Grillloch verteilen. Wenn gar herausnehmen je nach grösse 20 – 35 min.!