



---

**Pferdelendenbraten  
mit schwarzem Pfeffer  
(für 3-4 Personen)**

**Zutaten**

- 1/2 Lendenbraten vom Pferd
- 1 Dose passierte Tomaten
- 50g Kapern unter Salz
- 6 Sardellenfilets in Öl
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Salbei
- Rosmarin
- Öl
- grobes und feines Meersalz
- Schwarze Pfefferkörner

**Zubereitung**

Das Fleisch nach dem Waschen trockentupfen und das Fett abschneiden. Den Braten mit etwas grobem Salz einreiben und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Salbei, Rosmarin und die gehackten Knoblauchzehen mit dem Braten und dem Bratfond in eine hohe Auflaufform geben. Im Rohr ca. 40 min. garen und ab und zu mit dem sich bildenden Fond übergießen.

In der Zwischenzeit die Sauce herstellen. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen und die gehackten Schalotten darin anbraten. Die Sardellenfilets, die passierten Tomaten und die abgespülten Kapern dazugeben und langsam köcheln lassen, bis die Sauce eingekocht ist. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Das in Scheiben geschnittene Fleisch auf eine vorgewärmte Platte legen. Den Bratfond durch einen Sieb gießen und zu der separat servierten Sauce geben. Gut vermischen.