



# Pferdefilet mit Gaucho-Sauce

---

## PFERDEFILET MEDAILLON

---

### Zutaten für 4 Personen

|         |                       |            |
|---------|-----------------------|------------|
| 4 Stück | Pferdefilet Medaillon | à ca. 150g |
|         | Bratbutter            |            |
|         | Salz                  |            |
|         | Pfeffer               |            |

---

### Zubereitung

- 1 . Bratbutter heiss werden lassen, Fleisch beidseitig kurz heiss anbraten (je 1 Minute), kräftig würzen, warm (im Ofen 80°, cirka 30 Minuten) stellen.
- 

## GAUCHO-SAUCE

---

### Zutaten für 4 Personen

|      |           |             |
|------|-----------|-------------|
| 2    | Zwiebeln  | in Ringe    |
| 2    | Zucchini  | in Würfeln  |
| 2 EL | Paprika   | in Würfeln  |
| 2 dl | Weisswein |             |
|      | Salz      |             |
|      | Pfeffer   | nach bedarf |

---

### Zubereitung

- 1 . Zwiebeln und Zucchini in derselben Pfanne cirka 3 Minuten andämpfen, Paprika begeben, Weisswein dazu giessen, auf die Hälfte reduzieren, würzen. Sauce mit dem Fleisch anrichten.
-