



Pica Pau

Woher der lustige Name des Gerichts kommt, ist rasch erklärt: Es heißt pica-pau – portugiesisch für Specht –, weil das Gericht traditionell mit Zahnstochern gegessen, sprich aufgepickt wird. Seinen Ursprung hat es an der Algarve, aber auch in Lissabon wird gerne „gepickt“. Pica Pau gibt es mit Rindfleisch, aber auch mit Schweinefleisch, ein frisches Brot dazu ist immer eine gute Idee.

Für 4 Personen

500 g mageres Rindfleisch zum Kurzbraten (z. B. Hüftsteak)
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2–3 Knoblauchzehen
250 g Mixed Pickles
3 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
150 ml trockener Weißwein
1 TL Dijon-Senf
1 EL Worcestershiresauce
20 g kalte Butter
2 EL kleine schwarze Oliven
2 EL gehackte Petersilie
Weißbrot zum Servieren

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

ZUBEREITUNG

Das Fleisch ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, dann in ca. 3 cm große Würfel oder in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Mixed Pickles abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden.

In einer schweren Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Fleischwürfel hineingeben und bei starker Hitze rundherum 3–4 Minuten kräftig anbraten. Dann das restliche Olivenöl zugeben, die Hitze reduzieren und den Knoblauch zugeben. Kurz anbraten, Lorbeer und Weißwein zufügen, aufkochen und den Bratensatz am Pfannenboden abschaben.

Senf und Worcestershiresauce zugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Mixed Pickles und Oliven unterrühren, die Sauce abschmecken und die Petersilie darüberstreuen.

Dazu Weißbrot reichen.