Pica Pau
[Kleiner Specht]

Zutaten für 3-4 Personen:

150-200 g Schweinefilet

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika rosenscharf

Mehl zum Bestäuben

1-2 EL Olivenöl

1 Ecke Butter

3 Knoblauchzehen

30 ml Sherry

30 ml Weißwein

Mixed Pickles (aus dem Glas)

1. Schweinefilet sauber parieren, in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden, zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Salzen, pfeffern, mit Rosenpaprika bestreuen und leicht mit Mehl bestäuben.

2. Knoblauchzehen schälen und in grobe Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl und einer Ecke Butter anschwitzen. Knoblauchzehen wieder herausnehmen und Fleisch portionsweise kurz braten. Jeweils in Alufolie warm stellen.

3. Bratensatz mit Sherry ablöschen, einköcheln. Etwas Weißwein zugießen und weiter einköcheln. Es sollen nur mehr 2-3 EL Flüssigkeit in der Pfanne sein.

4. Mixed Pickles in Tapas-Schälchen geben, Fleisch in kleinere Abschnitte teilen und darauf verteilen. Ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce in die Pfanne geben und das angerichtete Fleisch damit beträufeln.

5. Zahnstocher in die Fleischstückchen stecken, man pickt sie „wie ein kleiner Specht“.

Hinweise:

Das Gericht schmeckt am besten noch warm, man kann es aber auch lauwarm oder kalt essen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Schweinefilet, portugiesisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München