

Steak nach Art der Lissaboner Cafés

Festkochende Kartoffeln	1600 gr	Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Frittieröl erhitzen. Kartoffeln portionenweise im Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Frittieröl erhitzen. Kartoffeln portionsweise im heißen Öl ca. 4 Minuten frittieren, warm halten.
Frittieröl	1 l	
Knoblauchzehen	4	Inzwischen Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch dazugeben und Steaks von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten.
Huftsteaks	10 à 180 gr	
Salz		
Olivenöl	2 EL	
Milch	8 dl	Milch, Zitronensaft, Senf und Stärke verquirlen. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Milchmischung in die Pfanne geben, unter Rühren aufkochen. Fleisch in die Soße geben und unter gelegentlichem Wenden ca. 6 Minuten weitergaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zitronensaft	4 EL	
Senf	2 TL	
Speisestärke	2 TL	
Pfeffer		
Petersilie	1 Bund	Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Fleisch und Kartoffeln auf Tellern anrichten. Mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenschnitzen garnieren.
Zitronen	2	