

# THE FLYING SCHLEMMER

## STRIPLOIN / PIMENTOS / POLENTA

Ein Rezept von Spitzenkoch Lucki Maurer/ Stoi / Rattenberg

### Striploin

4 Striploin-Steaks (Lende oder  
Beiried) á 180 g  
80g Butter  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 andgedrückte Knoblauchzehe  
Salz, Zucker  
Grobes Meersalz, Pfeffer aus der  
Mühle

### Pimentos del Patron

20 Stück Pimentos del Patron  
6 EL Olivenöl  
Grobes Meersalz

### Polenta

400 ml Milch  
1 Knoblauchzehe  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig  
40 g Butter  
200 g Polentagrieß  
Salz



FOTO COPYRIGHT: THOMAS PFEIFFER/PFEIFFER KREATIV



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## STRIPLOIN / PIMENTOS / POLENTA

Ein Rezept von Spitzenkoch Lucki Maurer/ Stoi / Rattenberg

### Zubereitung

#### Striploin

Die Steaks salzen und zuckern. Für 10 Minuten ziehen lassen und bei direkter Hitze ca. 240°C auf dem Rost grillen. Wenn eine Kerntemperatur von 48°C erreicht ist, die Steaks vom Grill nehmen und in einer Pfanne oder auf der Plancha mit der zerlassenen Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch nachbraten, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Die Steaks kurz ruhen lassen und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen.

#### Pimentos del Patron

Die Pimentos mit Olivenöl und grobem Meersalz auf der Plancha ca. 220°C scharf angrillen.

#### Polenta

Die Milch mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin aufkochen lassen, durch ein Sieb passieren und die Butter hinzugeben. Den Polentagrieß einrühren, mit Salz abschmecken und etwa 8 Minuten zu einer cremigen Masse kochen.



Zum Podcast

