

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

