Rezept

Roastbeef mit Kräuterkruste

Ein Rezept von Roastbeef mit Kräuterkruste, am 28.04.2024

Zutaten

1 kg	Roastbeef (ohne Knochen, mit Fettrand)
	Pfeffer
	je 1 Bund Thymian, Petersilie und Majoran
6 EL	Olivenöl
2 TL	Dijon-Senf
	Salz
2 EL	Öl zum Braten
6 EL	Semmelbrösel
2	Knoblauchzehen
	1-2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Fettschicht des Roastbeefs gitterförmig einschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 EL Öl in einer Pfanne stark erhitzen, das Fleisch darin 10 Min. rundum kräftig anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Kräuter waschen, abtrocknen, abzupfen und hacken. Mit Bröseln und Olivenöl zu einer Paste verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Senf untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

3. Kräutermischung auf das Roastbeef streichen. In einen Bräter oder eine ofenfeste Pfanne legen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 30-35 Min. garen. Fleisch herausnehmen und 7 Min. ruhen lassen. In Scheiben aufschneiden.