

Rezept

## Kräuter-Roastbeef

Ein Rezept von Kräuter-Roastbeef, am 22.09.2023

### Zutaten

<b>1,2 kg</b> Roastbeef (ohne Fett und Sehnen)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Rapsöl
<b>1/2 Bund</b> Thymian	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
<b>3 Stängel</b> Petersilie	<b>6</b> Basilikumblätter
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>4 TL</b> mittelscharfer Senf
<b>4 EL</b> Olivenöl	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° (Umluft nicht geeignet!) vorheizen. Roastbeef trocken tupfen und rundherum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin bei mittlerer Hitze in 5 Min. rundherum braun anbraten. Auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte) in insgesamt 2 Std. 30 Min. rosa braten, dabei nach 75 Min. wenden.
2. Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Nadeln bzw. Blättchen fein hacken. Knoblauch schälen und dazupressen, alles mit Senf und Olivenöl verrühren. 30 Min. vor Ende der Garzeit das Fleisch gleichmäßig mit der Kräuterpaste einstreichen.
3. Braten im Ofen fertig garen und anschließend in Scheiben aufschneiden, mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Remoulade servieren.