

## Rezept

# Roastbeef mit Kräuter-Salz-Kruste

Ein Rezept von Roastbeef mit Kräuter-Salz-Kruste, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Roastbeef (samt Fettschicht)	<b>1 EL</b> sehr grob gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>3 EL</b> Fleur de Sel (ersatzweise Meersalz)	<b>4 Zweige</b> Rosmarin
<b>6 Zweige</b> Thymian	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> flüssiger Honig
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Roastbeef auf der Fleischseite von Sehnen und Häuten befreien. Die Fettschicht kreuzweise einschneiden und das Fleisch rundherum mit Pfeffer und wenig Salz einreiben. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Nadeln und Blättchen abstreifen. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.
2. In einem Bräter 2 EL Öl erhitzen, Roastbeef darin bei mittlerer Hitze 10-15 Min. rundherum anbraten. Inzwischen den Honig leicht erwärmen und mit dem übrigen Öl, Kräutern, Knoblauch, Zitronenschale und restlichem Salz gut vermischen. Backofen auf 80° (Umluft nicht geeignet) vorheizen.
3. Das Fleisch dann so in den Bräter legen, dass die Fettschicht oben ist. Die Honig-Kräuter-Mischung daraufgeben, gleichmäßig verteilen und leicht andrücken.
4. Das Roastbeef im heißen Backofen (Mitte) in ca. 2 1/2 Std. rosa garen. Dann das Fleisch in Scheiben schneiden und sofort servieren. Nach Belieben vor dem Aufschneiden noch das Kräutersalz abstreifen.