Rezept

Roastbeef mit Thymianjus

Ein Rezept von Roastbeef mit Thymianjus, am 23.05.2025

Zutaten

1,2 kg	Roastbeef
	Pfeffer
2 EL	neutrales Pflanzenöl
800 ml	Rinderfond (aus dem Glas)
2 EL	Butter
1 kg	Kräuterseitlinge
	Salz
1 EL	mittelscharfer Senf
200 ml	trockener Rotwein
1 Bund	Thymian
1 gehäufter EL	Mehl
3 EL	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien und rundherum mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben. Das Öl in einer großen Pfanne (oder einem Bräter) erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten, auch an den Enden, bei mittlerer Hitze 8 – 10 Min. anbraten. Das Fleisch in die Form setzen und im Backofen (Mitte) 1 Std. 30 Min. (blutig: Kerntemperatur 50°), 2 Std. (durch und durch rosa: Kerntemperatur 55°) oder 2 Std. 30 Min. (zartrosa Kern: Kerntemperatur 60°) garen.

2. Gut 1 Std. vor Ende der Garzeit den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und den Fond angießen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Hälfte der Zweige dazugeben. Alles offen in ca. 1 Std. auf ein Drittel einkochen. Für die Mehlbutter Butter und Mehl verkneten.

3. Die Pilze trocken abreiben, längs in Scheiben schneiden. Ein Blech zum Aufwärmen mit in den Ofen schieben. Das Butterschmalz zerlassen, die Pilze darin in mehreren Portionen ca. 3 Min. braten, salzen, pfeffern und auf dem Blech warm halten.

4. Die übrigen Thymianblättchen abstreifen und fein hacken. Eingekochte Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und aufkochen lassen. Die Mehlbutter in Flöckchen einrühren, bis die Sauce leicht bindet. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Roastbeef in Scheiben schneiden. Mit Pilzen und Sauce auf vorgewärmte Teller geben. Dazu passen Röstkartoffeln.