Roastbeef mit Kruste

Das perfekte Roastbeef mit Kruste muss innen zart rosa und noch schön saftig sein. Mit diesem Rezept gelingt es ganz bestimmt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 2,3 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 kg	Roastbeef
2 EL	Olivenöl
150 g	Semmelbrösel
80 g	Butter
2 Zweige	Rosmarin
2 Stiele	Thymian
4 Blätter	Salbei
4 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Roastbeef mit Kruste den Backofen auf 100°C vorheizen. Bei dem Roastbeef zuerst das Fett und die Sehnen entfernen und das Fleisch dann kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 105 Minuten garen lassen, bis die Kerntemperatur des Fleischs 65°C erreicht hat.

3. In der Zwischenzeit die Rosmarin-Nadeln und die Thymian-Blättchen abstreifen und hacken. Salbei waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Butter mit Semmelbröseln, Senf, Rosmarin, Thymian, Salbei, Salz und Pfeffer vermengen.

4. Roastbeef aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion einschalten (alternativ die Ofentemperatur auf 250°C Oberhitze erhöhen). Die Kräuterbrösel gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und leicht andrücken.

5. Das Roastbeef wieder auf das Backblech legen und im Ofen ca. 5 Minuten grillen (bzw. 10 Minuten garen lassen). Dann herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. In dünne Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Zum Roastbeef mit Kruste schmeckt Kartoffelgratin und grünes Gemüse (z.B. grüner Spargel, Brokkoli oder Bohnen).