Saftiges Roastbeef

Garantiertes Gelingen. Ein leckeres Rezept, das nicht nur am Wochenende schmeckt. Das saftige Roastbeef bei 80°C schonend garen, saftig und lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

800 g	Roastbeef
60 g	Butterschmalz
4 Stiele	Thymian (gehackt)
2 Stk.	Knoblauchzehe
120 g	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Blätter	Salbei (gehackt)
1 Handvoll	Rosmarin
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Um den charakteristischen Rosastich zu erlangen, wird saftiges Roastbeef bei 80°C im Backofen gegart. Das Fleisch zuerst waschen und trocken tupfen.

2. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.

3. Währenddessen Knoblauch schälen und würfeln, Salbei waschen und hacken und Rosmarin waschen und zupfen. Alles zusammen in der Pfanne circa 3 Minuten mit anschwitzen.

4. Auf einem geölten Backblech Alufolie auslegen, das Fleisch hineinlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen. Bevor das Ganze 2,5 Stunden bei 80°C im Ofen gegart wird, die Kräuter aus der Pfanne hinzugeben.

5. Nach der Garzeit den Backofen öffnen und das Roastbeef noch 5 Minuten ruhen lassen, um eine optimale Verteilung des Fleischsaftes zu erreichen. Das Roastbeef wird zum Servieren in fingerdicke Scheiben geschnitten und beispielsweise mit selbst gemachter Remoulade serviert.

Tipp

Die klassischen Beilagen für saftiges Roastbeef bei 80°C gegart sind Remoulade und frischer grüner Salat. Aber auch Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel passen hervorragend dazu.