

Roastbeef mit Kräuter-Senf-Kruste

Klassisches Fleischgericht mit einer Haube aus Senf und vielen Kräutern

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 kg Roastbeef
- 2 - 3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Kräuter-Senf-Kruste:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Majoran (klein)
- 1 Bund Thymian (klein)
- 1 Bund Basilikum (klein)
- 4 EL mittelscharfer Senf

1 Vorbereiten:

Roastbeef mit Küchenpapier trocken tupfen und den dünnen Fettrand mit einem scharfen Messer entfernen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine flache Auflaufform legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Bratzeit: etwa 20 Minuten

3 Kräuter-Senf-Kruste:

In der Zwischenzeit Petersilie, Majoran, Thymian und Basilikum abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken und mit Senf vermischen. Das Roastbeef mit der Kräuter-Senf-Mischung bestreichen und **bei der oben angegebenen Backofentemperatur fertig braten**.

Bratzeit: 15 - 20 Minuten

4 Das fertige Roastbeef etwa 10 Min. locker mit Alufolie zugedeckt "ruhen" lassen, damit sich der Fleischsaft setzt.

5 Soße:

Den Bratensatz mit wenig Wasser loskochen, Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und die Soße dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Roastbeef schmeckt auch kalt sehr gut.
- Servieren Sie als Beilage Bratkartoffeln oder [Kartoffelgratin](#), grüne Bohnen und [Remouladensoße](#).
- Für **Roastbeef, klassisch** Roastbeef wie beschrieben zubereiten, allerdings ohne die Kruste. Die Garzeit beträgt insgesamt etwa 35 Min.
- Besonders zart wird das Roastbeef mit Niedrigtemperatur. Dafür das Roastbeef anbraten wie beschrieben. Danach das Fleisch bei 80°C Ober- und Unterhitze ca. 2 Std. garen.