

# Roastbeef mit Kräuter-Senf-Kruste

Ein tolles Rezept für ein klassisches Roastbeef aus dem Backofen. Mit frischen Kräutern, würzigem Senf und der cremigen Soße ist es unwiderstehlich lecker.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Roastbeef:

1 kg Roastbeef  
2 - 3 EL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Kräuter-Senf-Kruste:

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

### Soße:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

Wie bereite ich ein Roastbeef mit Kräutern zu?:

## ① Roastbeef 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 Roastbeef braten:

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 Min.**



**3 Kräuter-Senf-Kruste zubereiten:**

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 Min.**

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

**5 Soße zubereiten:**

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

