

Roastbeef im Kräutermantel

Wenn du Roastbeef so schon liebst, dann wirst du ihm mit Kräuterkruste erst recht verfallen sein! Bereite eine leckere Kräuter-Senf-Kruste mit Petersilie, Thymian, Rosmarin und Estragon zu, die dank Semmelbröseln wunderbar knusprig wird.



Und so gelingt dir das perfekte Roastbeef mit Kräuterkruste im Handumdrehen:

Zutaten für 4-5 Personen

1 kg Roastbeef

2 EL Sonnenblumenöl

Salz

Pfeffer

Für die Kruste:

100 g Butter

3 EL Estragon

2 EL Thymian

2 EL Rosmarin

¼ Bund Blattpetersilie

1 TL Senf

1 Knoblauchzehe

100 g Paniermehl

Salz und Pfeffer

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio Holiday

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher Unterstützung von:

GRILLSTORE
BARBECUE & GRILL

Zubereitung:

Den Fettdeckel und die Sehnen vom Roastbeef abschneiden. In der Zwischenzeit die weiche Butter in einer Schüssel cremig aufschlagen. Danach die Kräuter waschen, trocken schütteln und nur die Blätter fein hacken und zu der Butter geben.

Als Nächstes Senf dazugeben, Knoblauch schälen und diesen dann dazu pressen. Alle Zutaten gut mit der Butter verrühren. Zum Schluss das Semmelmehl dazugeben und alles zu einer festen Masse verarbeiten. Anschließend für 30 Minuten kaltstellen.

Den Grill oder Smoker auf 180°C vorheizen.

Dann das Roastbeef von allen Seiten salzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf ein Backblech legen und pfeffern.

Nun das Roastbeef mit der Kräutermischung bestreichen und im Grill bei **indirekter Hitze** auf die gewünschte Kerntemperatur garen. Medium (55-59 °C) ist es nach **ca. 40-45 Minuten**.

Abschließend das Roastbeef mit der Kräuterkruste aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und in die gewünschten Portionen schneiden.

