



Roastbeef vom Angus mit Kräuterkeruste

Zutaten

für 6 Personen

- ½ Bund Petersilie, ½ Schnittlauch (oder nach Belieben was der Kräutergarten hergibt – Thymian, Rosmarin, Basilikum etc.)
- 1 – 2 Knoblauchzehen je nach Geschmack
- 70 g weiche Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 3 El Mediterranes Kräuteröl (Gartinger Ölmühle)
- Salz
- Whiskey Pfeffer (Rosenheimer Gewürzmühle)
- 1 kg Lende vom Steindlhof
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 El Öl



Zubereitung

120 Minuten mittelschwer

Das Fett von der Lende entfernen

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und von beiden Seiten kräftig anbraten. Das abgeschnittene Fett mit in die Pfanne geben – das Fett gibt einen guten Geschmack.

Da es bei beim Roastbeef auf die richtige Kerntemperatur ankommt, sollte man nun ein Bratenthermometer in das Roastbeef stecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 100° C Ober- Unterhitze ca. 1:45 Std. garen, bis eine Kerntemperatur von 65° C erreicht ist.

Inzwischen die Brösel in einer Schüssel mit Butter, Mediterranem Öl, Salz und Pfeffer mischen. Die Kräuter abzupfen, hacken und untermischen. Sehr gut geht das mit dem Thermomix oder Moulinette.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill einschalten. Brösel auf dem Fleisch verteilen und auf der 2. Schiene von unten in 4-5 Min. goldbraun grillen. Das Fleisch kurz ruhen lassen und in dünne Scheiben geschnitten servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!