

## **Roastbeef mit Kräuter-Senf-Kruste**

(6 Portionen)

1 kg Roastbeef  
2,5 El. Speiseöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### **Kräuter-Senf-Kruste**

1 Bund Petersilie  
1 Bund Majoran (kl.)  
1 Bund Thymian (kl.)  
1 Bund Basilikum (kl.)  
4 El mittelscharfer Senf

### **Roastbeef**

Backofen vorheizen, Roastbeef mit Küchenpapier trocken tupfen und den dünnen Fettrand mit scharfem Messer entfernen.

Ober-/Unterhitze ca. 220°C / Heißluft ca. 200°C

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

Garzeit: ca. 20 Min.

### **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 einem Pinsel mit der Kräuter-Senf-Mischung bestreichen und bei oben angegebenen Backofeneinstellung noch fertig garen.

Garzeit: ca. 17 Min.

Das fertige Roastbeef etwas 10 Min. zugedeckt "ruhrn" lassen, damit sich der Fleischsaft setzt.

### **Soße:**

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

(Bratkartoffel, Brokkoli, grüne Bohne, Salat)