

# Roastbeef mit Kräuterkruste

## Zutaten für 4 Personen

- 1kg Roastbeef
- 2EL Olivenöl
- 100g Semmelbrösel
- 75g Butter
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Stiele Thymian
- 4 Blätter Salbei
- 3 TL Senf
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kräftig anbraten. Auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 100° für 1:45 Std. garen (Kerntemperatur 65°).

Währenddessen in der Küchenmaschine 2-3 trockene Brötchen zu Semmelbröseln hacken. Dann Butter, Kräuter, Senf sowie Salz und Pfeffer dazu geben und alles zu einer bröseligen Masse verarbeiten.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Grill einschalten (unser Ofen: Oberhitze 250°). Die Brösel auf dem Fleisch verteilen und im Ofen 5 Minuten goldbraun grillen (unser Ofen: 10 Minuten). Kurz ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden.