

Roastbeef mit Kräuterkruste



Zutaten für 4 Personen:

800 g Roastbeef

für die Marinade:

1 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel roter Balsamico

1 Esslöffel Portwein

1 Messerspitze Thai-Curry-Paste

Pfeffer, Knoblauchzehe

für die Kräuterkruste:

100 g feine Leberwurst

1 Ei

1 Zwiebel

1 Esslöffel Rosmarin

1 Esslöffel Balsamico

1 Esslöffel Oregano

Semmelbrösel

Zubereitung:

Aus Zucker, Balsamico, Portwein, Thai-Curry-Paste, zerdrückter Knoblauchzehe und Pfeffer eine Marinade rühren. Das Roastbeef in einen Gefrierbeutel geben, die Marinade hineingießen und gut verschließen. Den Beutel ca. 2 Tage in den Kühlschrank legen und von Zeit zu Zeit wenden damit das Fleisch gleichmäßig mariniert.

Nach 2 Tagen das Fleisch abwaschen, trocken tupfen, von Haut und Sehnen befreien, salzen und von allen Seiten kräftig in Olivenöl anbraten. Etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit aus Leberwurst, Ei, Zwiebel, Rosmarin, Basilikum und Oregano mit dem Pürierstab eine feine Paste herstellen und eine Seite des Roastbeefs damit dick bestreichen. Mit Semmelbrösel bestreuen und bei 200° C bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten braten. Den Backofen ausschalten und das Fleisch weitere 20 Minuten ruhen lassen. Zwischendurch immer wieder die Kerntemperatur des Bratens messen. Sie sollte zwischen 50° und 60° C liegen.

Tipp:

Das Roastbeef schmeckt hervorragend mit etwas Kräutermoulade und mediterranem Pfannengemüse.