

# Roastbeef

## Für 4 Portionen:

|                     |                   |                    |
|---------------------|-------------------|--------------------|
| 3 Knoblauchzehen    | 4 Stängel Thymian | 4 Stängel Rosmarin |
| 1 Tl bunter Pfeffer | 4 El Olivenöl     | 1 Tl Senf          |
| 1 Tl Honig          | 1 kg Roastbeef    | 1 El Butterschmalz |
| 1 Prise Salz        | 1 Prise Pfeffer   |                    |

Knoblauch abziehen, Thymian, Rosmarin grob hacken. Pfefferkörner leicht zerstoßen. Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch, Senf, Honig verrühren, Fleisch darin 120 min. bei Zimmertemperatur marinieren.

Fleisch herausnehmen, abtupfen (Marinade beiseitestellen), in Butterschmalz rundum (3 min. pro Seite) anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen. Roastbeef auf ein Backblech setzen, Marinade darübergießen.

Ein Bratenthermometer mittig in das Fleisch stechen und das Roastbeef im 100 Grad heißen Ofen 90 Min. garen (bis eine Kerntemperatur von 58-59 Grad erreicht ist = medium gegart).

Roastbeef aus dem Ofen nehmen, in Alufolie gewickelt 15 min. ruhen lassen, dann quer zur Faser in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

NN am 21. Juli 2024