

ROASTBEEF MIT HASELNUSS-KRÄUTERKRUSTE

Zutaten

- 800 g Roastbeef
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Scheiben Vollkorntoastbrot (à ca. 30 g)
- je 4 Stiele Rosmarin und Salbei
- 50 g Butter
- 35 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Eigelbe

Anleitung

Öl in einem Bräter oder einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen, auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten bei 120°C ca. 45-60 Minuten garen. Optimal ist eine Kerntemperatur von 58°C, diese lässt sich am besten mit einem Fleischthermometer überwachen.

Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne bei schwacher Hitze hellbraun rösten. Rosmarin und Salbei waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und hacken. Butter mit einer Gabel oder einem Handrührgerät cremig rühren, Nüsse, Eigelbe, Brot und gehackte Kräuter unter die Butter heben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzig abschmecken. Wenn das Fleisch die Kerntemperatur erreicht hat herausnehmen, Nuss-Butter-Mischung auf dem Fleisch verteilen und andrücken. Fleisch unter dem Grill des Backofens 4–5 Minuten goldbraun gratinieren.