



Roastbeef mit herzhafter Kräuter-Pfefferkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das delikate Roastbeef „Very british and very delicious“.

Zutaten

- 1 kg Roastbeef, küchenfertig pariert, mit Fettrand
- Für die Kräuter - Pfefferkruste
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 3 El eingelegter, bunter Pfeffer, etwas gehackt
- 1 Estragon Stängel, gezupft, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Tl geriebene Zitronenschale
- 5 Piemont Körner, gestoßen
- 1 Tl Senf
- 1 El geriebenes Weißbrot, Toastbrot oder Paniermehl
- Etwas Salz und Öl
- Für die Röstzwiebel - Mayonnaise:
- 2 Eigelbe
- 350 ml Sonnenblumenöl
- 1 Spritzer Essig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer oder etwas Cayenne
- 150 g Gemüsezwiebeln in Scheiben oder Röstzwiebeln aus dem Supermarkt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kräuter - Pfefferkruste:

Schritt2

Etwas von dem Fettrand des Roastbeefs abschneiden, verdünnen (etwa 3 El) und in Würfel schneiden. Mit dem Knoblauch im Blitzhacker, (geht auch mit dem Zauberstab) fein pürieren.

Schritt3

Die Masse mit den Zwiebeln glasig anschwitzen und den gehackten, bunten Pfeffer, den Estragon, Petersilie, sowie die Gewürze, den Senf und das geriebene Brot dazu geben, ev. etwas nachsalzen.

Schritt4

Das Roastbeef:

Schritt5

Rundherum gut mit Salz und Pfeffer würzen, in heißes Öl geben, auf allen Seiten Farbe kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen. Auf eine Alufolie legen und die Pfefferkruste gleichmäßig verteilen. Die Ränder der Folie hochbiegen und so für ca. 40 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben, danach prüfen, auskühlen lassen.

Schritt6

Röstzwiebel - Mayonnaise:

Schritt7

Aus den Eigelbe, Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer oder etwas Cayenne mit dem Sonnenblumenöl eine herkömmliche Mayonnaise rühren, einige gehackte Estragonblätter unterheben.

Schritt8

Die Zwiebelscheiben salzen und pfeffern, etwas Mehl darüber streuen und in der 180° C heißen Fritüre knusprig heraus backen. Abkühlen lassen, grob hacken. Und unter die Mayonnaise geben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das Roastbeef dünn aufschneiden, anrichten und etwas mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Schritt11

Dazu passen sowohl frische Salate und Wedges Potatos, aber auch frisches Gemüse

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** roastbeef, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-mit-herzhafter-kraeuter-pfefferkruste/>