

Roastbeef unter einer Senf-Kräuterkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Eine geschmackvolle pikante Variante, schnell gemacht .

Zutaten

- Für das Roastbeef
- 800g - 1200 g pariertes, abgehangenes Roastbeef
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Für die Senf - Kräuterkruste :
- 40 g frz. Meaux oder Perigord Senf
- 8 El frische, gehackte Kräuter wie:
- Rosmarin, Thymian, Estragon, Rosmarin, Schnittlauch, krause Petersilie
- Für das Pfifferlings - Bohnen -Tomatengemüse:
- 400 g frische Stangenbohnen, geputzt, gefädelt, blanchiert
- 1 Schälchen Cocktailtomaten, ev. halbiert
- 200-300g frische Pfifferlinge, geputzt, gesäubert
- 150 g gleichmäßig große Schalotten, geschält
- Etwas frischen Meerrettich, gerieben
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen des Roastbeefs:

Schritt3

Zunächst die frischen Kräuter putzen und hacken.

Schritt4

Das küchenfertige Roastbeef mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer gut würzen.

Schritt5

In einer passenden Casserole von allen Seiten gut anbraten, rund herum Farbe nehmen, etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Mit dem Senf mittels einer „Palette“ oder Tischmessers einstreichen und in den vorbereiteten gehackten Kräutern wälzen.

Schritt7

Das Fleisch wieder in die Casserole geben und bei Niedrigtemperatur von 100° C für zunächst 50 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Schritt8

Danach prüfen, und für weitere ca. 15 Minuten bei 180 ° C zu Ende braten. Herausnehmen und unter Silberfolie ca. 5 min. "ausruhen lassen", prüfen, aufschneiden / tranchieren.

Schritt9

Das Pfifferlings - Bohnen - Tomatengemüse:

Schritt10

Das Gemüse waschen und putzen. Die Stangenbohnen von ev. Fäden befreien und in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut "al dente " blanchieren. Kurz abkühlen und schräg in Raten schneiden.

Schritt11

Die Schalotten schälen und ebenfalls in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

Schritt12

Die Cocktail Tomaten von der Blüte befreien und die Blüte ausstechen.

Schritt13

Die Pfifferlinge putzen, säubern und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt14

Der Ansatz:

Schritt15

Zuerst die Pfifferling nach Garpunkt in brauner Butter 2 - 3 min. anschwenken, anbraten.

Schritt16

Dann folgen die Schalotten, weitere 3-4 min. zusammen braten, / schmoren. S

Schritt17

alzen, pfeffern, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt18

Dann folgen die Bohnen für 1 - 2 min. zum Schluss die ganzen Cocktail - Tomaten.

Schritt19

Alles mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Das tranchierte Kräuterroastbeef Portionsweise oder auf einer großen Platte rustikal auf dem bunten Gemüse anrichten.

Schritt22

Etwas frischen, geriebenen Meerrettich darüber geben.

Schritt23

Dazu eignen sich Kartoffelspalten (Wedge Potatos), oder kleine gebratene " Drillinge" und eine satte, hausgemachte Sc. Bearnaise.

Rezeptart: Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-unter-einer-senf-kraeuterkruste/>