

ROASTBEEF MIT SESAM-KRÄUTERKRUSTE UND TOMATENSALSA



Das Roastbeef wird mit einer Senf-Ahornsirup-Marinade bestrichen und darf ganz langsam nach dem Anbraten im Ofen garen, bis es schön rosa ist. Danach wird es in einer Panade aus Kräutern und Sesam gewälzt. Dazu gibt's eine feurige Tomatensalsa und nach Wunsch können Kartoffeln oder auch das magische Baguette dazu gereicht werden.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Kochzeit

50-60 Minuten

MARINADE

Verrühre den Ahornsirup mit dem Senf, Öl, Salz und Pfeffer.

Erhitze das Butterschmalz in einer großen Pfanne auf hoher Hitze und brate das Roastbeef von allen Seiten ganz scharf an.



Ich brate das Roastbeef in meiner Eisenpfanne an und kann es dann mit der Pfanne gemeinsam in den Ofen schieben – so benötige ich keine Backofenform.

Bestreiche das Roastbeef von allen Seiten mit der Marinade und lasse es im Ofen bei 120°C O/U für etwa 50-60 Minuten garen. Ich kontrolliere die Temperatur mit meinem Backofenthermometer, damit ich exakt 56°C Kerntemperatur erreiche.

Bestreiche das Roastbeef während der Garzeit 1-2 Mal mit der Marinade.

KRUSTE

Hacke die Kräuter klein und verrühre sie mit dem Sesam.

TOMATENDIP

Schneide die Gewürzgurken und Cocktailtomaten in feine Würfel. Hacke die Chilischote klein. Verrühre die Zutaten mit den Kapern, Salz, Pfeffer und dem Tomatenmark.

ROASTBEEF

Nimm das Roastbeef aus dem Ofen heraus und lasse es 10 Minuten ruhen. Wälze es dann in den Sesam-Kräutern.

Schneide das Roastbeef in dünne Scheiben und serviere es mit dem Tomatendip und nach Belieben mit Baguette oder Kartoffeln.

MARINADE:

- 5 EL** Ahornsirup (oder heller Sirup / Honig)
- 3 EL** Senf (grob)
- 3 EL** Öl
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

ROASTBEEF:

- 1.2 kg** Roastbeef
- 2 EL** Butterschmalz

KRUSTE:

- 7** Petersilie
- 7** Thymian
- 1** Rosmarin
- 70 g** Sesam

TOMATENDIP:

- 70 g** Essiggurken
- 250 g** Cocktailtomaten
- 1** Chilischote
- 40 g** Kapern (Glas)
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Tomatenmark