



Roastbeef mit Kräuterkruste

ca. 800 g Roastbeef (Entrecôte
am Stück mit Fettschicht)

das Fleisch ca. 3 Stunden vor dem Braten aus dem
Kühlschrank nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen

Gewürzsalz

würzen

2 EL Bratbutter

in einer Bratpfanne erhitzen, das Roastbeef mit der
Fettschicht nach unten während ca. 8 Minuten
kräftig anbraten, das Fleisch umdrehen und auf der
anderen Seite während ca. 6 Minuten anbraten,
anschliessend in den auf 80° vorgeheizten Ofen auf
ein Backblech legen, ca. 1½-2 Stunden niedergaren,
kurz vor dem Servieren Roastbeef herausnehmen, mit

2-4 EL grobkörnigem Senf

bestreichen, in einer Platte die bestrichene Seite des
Roastbeefs in der Kräutermischung leicht andrücken,
sodass sie gut haftet, wieder auf das Backblech geben
und bei ca. 250° kurz überbacken

Kräuterkruste

1 Bund Petersilie

fein hacken

1 Bund Schnittlauch

fein schneiden

Basilikum und Estragon

fein schneiden, alles zusammen vermischen

1 Scheibe Toastbrot

entrinden, im elektrischen Blitzhacker fein zerbröseln,
unter die Kräuter mischen

wenig Salz und Pfeffer aus der
Mühle

abschmecken

Weisswein-Buttersauce

1 dl Kalbsfond

2 dl Weisswein trocken

2 EL Estragonweinessig

in eine Pfanne geben

2 Schalotten

schälen, fein hacken, dazu geben

einige frische Estragonblätter

beifügen, alles zusammen aufkochen, und auf ca. 1 dl
einkochen lassen

2 TL Maizena

mit wenig Wasser anrühren, dazu geben, kurz aufkochen,
die Reduktion in ein neues Pfännchen sieben, Pfanne von
der Herdplatte ziehen

80 g kalte Butter

in Würfelchen schneiden, und portionenweise in die
Reduktion einrühren, Pfanne hin und wieder auf die
Herdplatte stellen, sie darf nicht kochen

Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer, eventuell
wenig Zitronensaft

abschmecken