



Roastbeef mit Thymian-Senf-Kruste

Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg Roastbeef
100 g Butter
100 g Semmelbrösel
2 EL Senf
4-5 Zweige Thymian
Olivenöl
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Für die Thymian-Senf-Kruste die Butter mit Semmelbrösel, Senf und Thymianblättchen zu einer Paste verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Roastbeef mit Olivenöl einreiben und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei starker Hitze auf dem Grill (oder in der Pfanne) von beiden Seiten anrösten. Das Roastbeef mit der Senf-Thymian-Paste bestreichen und bei 120 Grad auf dem Smoker oder im Backofen ungefähr 2,5 bis 3 Stunden indirekt garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist (dazu am besten ein Thermometer benutzen).

Das Roastbeef einige Minuten ruhen lassen und in dünne Scheiben geschnitten servieren.

Nach Belieben mit Kroketten und geröstetem Rosenkohl servieren.