

Beiried mit Kräuterkruste

Zubereitung

Die Fettschicht des Beirieds gitterförmig einschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 EL Öl in einer Pfanne stark erhitzen, das Fleisch darin 10 Min. rundum kräftig anbraten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Backofen auf 200° C vorheizen. Die Kräuter waschen, sehr gut abtrocknen, abzupfen und hacken. Mit Bröseln und dem restlichen Olivenöl zu einer Paste verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, Senf untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kräutermischung auf das Roastbeef streichen. In eine ofenfeste Pfanne legen und im Heißluftofen bei 180° C ca. 30–35 Min. garen. Fleisch herausnehmen und 10 Min. ruhen lassen. In Scheiben schneiden und servieren.



Zutaten

1 kg Beiried, ohne Knochen,
mit Fettrand

Salz und Pfeffer

8 EL Öl

1 Bund Petersilie

1 Bund Majoran

6 EL Semmelbrösel

2 Knoblauchzehen

2 TL Dijon Senf

1-2 EL Zitronensaft