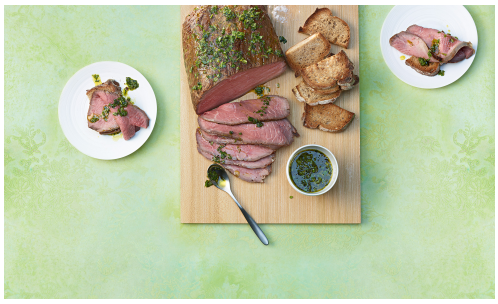
Roastbeef mit Kräuteröl und geröstetem Brot

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Aktivzeit: 15 min

Einfach



Zutaten

für 10 Personen

1 kg	Entrecôte (Roastbeef) am Stück vom Schweizer Rind
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
30 g	Bratbutter
3 Bund	gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum)
1.5 dl	Distelöl
	Zitronensaft
1	Bauern- oder Holzofenbrot
	Meersalzflocken (Fleur de sel)

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

410	kcal
28 g	Eiweiss
23 g	Kohlenhydrate
23 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Zubereitung

1. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten darin anbraten. Salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35–40 Minuten braten (Kerntemperatur: 55 °C). Roastbeef aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Kräuter hacken und mit dem Distelöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brot in Scheiben schneiden und z. B. im Backofen knusprig rösten.

3. Roastbeef lauwarm in feine Scheiben schneiden, auf das geröstete Brot geben, Kräuteröl darüber geben und nach Belieben mit Meersalz bestreut servieren.