

Roastbeef mit Knoblauch-Kräuter-Kruste



Für das Fleisch

- 1,2 kg flaches Roastbeef
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Salbeiblätter, in Streifen
- 4 TL Thymianblättchen
- 6 EL Olivenöl, 2 TL Dijon-Senf
- 2 TL Salz,
- 1 1/2 TL grob geschroteter Pfeffer

Für die Wedges

- 600 g kleine Kartoffeln
- Öl zum Frittieren
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL geschnittene glatte Petersilie



(1) Vom Roastbeef das aufliegende Fett sowie alles Häutchen und Sehnen entfernen. Den Knoblauch schälen und vierteln, dann mit dem Salbei, Thymian, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer im Mixer fein pürieren. Das Roastbeef ringsum mit der Kräuter-Knoblauch Paste bestreichen und zugedeckt 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

(2) Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Roastbeef in eine ofenfeste Form legen und 10 Minuten im Ofen braten. Die Temperatur auf 120°C reduzieren und das Fleisch in 40-45 Minuten rosa braten—es sollte eine Kerntemperatur von 55°C haben. Das Roastbeef heraus nehmen und 20 Minuten ruhen lassen.

(3) Für die Wedges die Kartoffeln in Spalten schneiden und sorgfältig trocken tupfen. Das Öl in der Fritteuse oder in einem Topf auf 175°C erhitzen und die Kartoffelspalten knusprig frittieren. Anschließend herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Kartoffeln mit einer Mischung aus Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Wedges in einer vorgewärmten Schale anrichten und mit Petersilie bestreuen.

(4) Das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Teller anrichten. Das Fleisch mit Bratensaft beträufeln, nach belieben mit gebratenen Kirschtomaten garnieren und mit den Wedges servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**