

Roastbeef mit Nuss-Meerrettich-Kruste



Zutaten für 6-8 Portionen:

- 1,5 kg Roastbeef
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Möhren
- 6 Zwiebeln
- 1 EL Öl
- ½ Bund Thymian

Für die Kruste:

- 1 Becher Crème fraîche
- 1 kleines Glas Meerrettich
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 2 Scheiben Toast

Zubereitung:

Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Kruste Crème fraîche, Nüsse, Meerrettich und geriebenen Toast vermengen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fettschicht vom Fleisch rautenförmig einschneiden, mit der Masse bestreichen. Möhren putzen, je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln, Zwiebeln abziehen, achteln. Öl auf ein Backblech geben, den Braten daraufsetzen, das Gemüse darum verteilen, Thymianzweige auf das Gemüse legen. Braten bei 200 Grad (E-Herd) garen. Faustregel: pro Zentimeter Fleischhöhe 10 Minuten Garzeit einplanen, damit das Roastbeef schön rosa wird. Dazu passen Schupfnudeln und Bratkartoffeln.

Rezept und Foto: Nicolette Bredenhöller