



## Roastbeef mit grüner Olivenkruste

### Zutaten für 4 Personen

800 g Roastbeef ( ohne Fettdeckel), Salz, 5 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle. 1 Zweig Rosmarin, einige Zweige Thymian, 3 Knoblauchzehen, 400 g Kirschtomaten, 1 TL Dijon Senf, Fleur de Sel.

Für die Olivenkruste: 100g Toastbrot (ohne Rinde), 5 Stiele Petersilie, 3 Zweige Thymian, 4 EL grüne Oliven (entsteint), 100g weiche Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Das Roastbeef einige Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz würzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Roastbeef darin rundum etwa 8 Minuten anbraten. Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Das Fleisch in einen Bräter legen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und neben dem Fleisch verteilen. Die Knoblauchzehen schälen, leicht andrücken und dazugeben. Das Roastbeef im Ofen auf der mittleren Schiene 1,5 Stunden bis 2 Stunden garen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten waschen und in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit garen.

Für die Olivenkruste das Brot zerzupfen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Oliven in feine Würfel schneiden. Das Brot und die Kräuter im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Butter mit dem elektrischen Handrührgerät hellcremig rühren. Die Kräuter-Brot-Brösel und die Oliven untermischen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Zwei Gefrierbeutel seitlich aufschneiden, sodass zwei größere Stücke Folien entstehen. Eine Folie auslegen und die Buttermasse draufgeben. Die zweite Folie darauflegen und die Buttermasse mit dem Nudelholz 0,5 cm dick (etwa 10 x 20 cm groß) ausrollen. Die Butterplatte im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit dem Fleischthermometer die Kerntemperatur des Fleisches messen (perfekt sind 55°C). das Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf eine ofenfeste Platte legen. Den Backofengrill vorheizen. Die Butterplatte auf die Arbeitsfläche legen, die oberer Folie abziehen und die Platte auf die Größe des Roastbeefs zuschneiden. Das Fleisch auf die Oberseite mit Senf bestreichen. Die Butterplatte auf das Fleisch stürzen, etwas andrücken und die Folie abziehen. Die Olivenkruste unter dem Backofengrill auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Das Roastbeef herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden, mit Fleur de Sel. bestreuen und mit 4 Tomaten anrichten. Dazu passen Rosmarinkartoffeln.