

### Roastbeef Senfonie



#### Zutaten (für 4 Portionen):

1 Stück Roastbeef (= ca. 1 kg)

2 EL Speiseöl

Salz

3 EL gemischte gehackte Kräuter  
(z.B. Thymian, Rosmarin, Basilikum,  
Petersilie)

1 EL weiche Butter

1 EL Paniermehl

2 EL Löwensenf extra

#### Zubereitung:

Fleisch trockentupfen, im erhitzten Öl rundherum anbraten und leicht salzen. Kräuter, Butter, Paniermehl und Senf vermischen und das Roastbeef an der Oberseite mit der Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 25 Minuten zart-rosa garen. Roastbeef in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit frittierten Kartoffelscheiben angerichtet servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**kJ/kcal p. P.:** 1772/423