

## Lust auf beef?

### Huft-Roastbeef mit Kräuterbutter – ein Festessen



Für ein Festessen gibt es Ende Jahr immer eine gute Gelegenheit. Feiern Sie doch mit einem feinen Roastbeef vom Natura-Beef. Das Rezept stammt von Kathrin Sprecher, einigen von Ihnen möglicherweise bekannt als Siegerin der Sendung «SF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2011. Zusammen mit ihrem Mann Peter zieht sie auf dem biologischen Bergbauernhof Rinder auf, zerlegt und verarbeitet sie in der hofeigenen Metzgerei zu Natura-Beef und kreiert daraus immer wieder wunderbare Rezepte.

#### Zutaten

800 g Huft vom Natura-Beef  
Fleischgewürz\*  
2 EL Bratbutter

#### Kräuterbutter

80 g weiche Butter  
1 Bund frische Kräuter (z.B. Thymian, Petersilie, Oregano, Kerbel)  
Salz und Pfeffer  
Einige Tropfen Worcestersauce

#### Zubereitung

Das Fleisch rundum würzen und in der heissen Bratbutter allseitig gut anbraten.

In eine gut gefettete Gratinform geben und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen etwa 2.5 Stunden niedergaren.

Für die Kräuterbutter die Butter schaumig rühren. Alle Kräuter sehr fein hacken, zur Butter mischen und mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Worcestersauce abschmecken.

Die Kräuterbutter in einen Spritzsack füllen und Rosetten spritzen, kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die Backofentemperatur auf 220 Grad erhöhen und das Fleisch etwa 5 Minuten heiss werden lassen.

Fleisch in Tranchen schneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Kräuterbutter servieren.

Dazu passen: Kartoffelkroketten oder Kartoffelgratin.

Guten Appetit!

#### \*Fleischgewürz aus dem Handel oder selbst herstellen:

200 g Salz, 25 g Paprikapulver, 5 g Pfeffer, 20 g Knoblauchpulver, 10 g Rosmarinpulver, 10 g getrockneter Thymian, 10 g getrockneter Oregano

Alle Zutaten mischen. In ein Glas abfüllen und verschliessen. Trocken lagern.

