

Kalbskopfbäggli an Portweinsauce mit Kürbis-Kartoffel-Gratin



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 1 h 50 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 8 Kopfbäckchen vom Schweizer Kalb (bei der Metzgerei vorbestellen)
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Sellerie
- 150 g Lauch
- 2 Rüebli
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL HO-Sonnenblumenöl
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl weisser Portwein
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Rindsfond
- 4 Zweige Thymian
- 800 g Kartoffeln
- 500 g Kürbis, gerüstet gewogen
- 5 dl Milch
- 2 dl Rahm
- Muskat
- 1 EL weiche Butter
- 25 g geriebener Sbrinz

Zubereitung

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 883 kcal
- 34 g Eiweiss
- 53 g Kohlenhydrate
- 49 g Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Tipp

Eine schöne Dekoration zum Vorbereiten: etwas Kürbis in ganz feine Scheiben schneiden, würzen und mit etwas Öl mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen und im Ofen bei 120 °C (Umluft) ca. 45 Minuten trocknen lassen.

- 1 Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 Zwiebeln schälen und vierteln. Sellerie, Lauch und Rübli rüsten, waschen und in grobe Würfel schneiden.
- 3 Bäggli mit Salz und Pfeffer würzen. Bräter erhitzen und die Bäggli im heissen Öl rundherum anbraten. Herausnehmen. Dann im Bratensatz das Gemüse anrösten. Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit Portwein, Weisswein und Fond ablöschen. Fleisch und Thymian beifügen und zugedeckt ca. 90 Minuten weich schmoren.
- 4 Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Kürbis wenn nötig in 2/3 mittlere Stücke schneiden und ebenfalls in feine Scheiben hobeln.
- 5 In einer Pfanne Milch und Rahm aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln beifügen und 5 Minuten kochen lassen.
- 6 Inzwischen die Hälfte des Kürbisses auf dem Boden einer Gratinform verteilen. Darüber die Hälfte der Kartoffeln geben, dann mit Kürbis und Kartoffeln abschliessen. Butter in Flocken sowie Käse darüber verteilen. Gratin im auf 160 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze 180 °C) 40 Minuten backen.
- 7 Kalbsbäggli aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb passieren und Übriges gut auspressen. Die Sauce leicht einkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder in die Sauce geben.
- 8 Bäggli mit Sauce und Gratin auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.