Kalbskopfbäggli an Portweinsauce mit Kürbis-Kartoffel-Gratin

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

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.

Zubereitung

1 Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Zwiebeln schälen und vierteln. Sellerie, Lauch und Rüebli 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.