

# Kalb-Bäckchen mit Gratin

## Für 8 Personen

### Für Bäckchen und Soße:

16 Kalbsbäckchen (250 g pro Person)	Suppengemüse	100 g Tomatenmark
Butterschmalz	1/2l Weißwein	1/2l Kalbsfond
800 g Dosentomaten	8 Thymianzweige	8 Rosmarinzweige
4 Lorbeerblätter	4 Piment-Körner	eine Prise Kaffee
Pfeffer und Salz		

### Für das Gratin:

800 g Kartoffeln	1 kg Wirsing	50 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond	400 g Crème-fraîche	150 g schweizer Bergkäse
Muskatnuss, frisch gerieben		

### Für die Tomaten:

1 kg Cherrytomaten	Meersalz	Kaffeepulver
--------------------	----------	--------------

Die Fleischstücke mehlen, rundherum kräftig in Butterschmalz anbraten. Suppengemüse klein würfeln, in einer weiteren Pfanne anbräunen. Tomatenmark unterrühren.

Alles in eine Kasserolle geben, ebenso Weißwein, Kalbsfond, Dosentomaten. Kräftig würzen mit Kaffeepulver, Thymian, Rosmarin, Piment, Lorbeerblättern. Abgedeckt bei 130 Grad Celsius 4 bis 6 Stunden im Ofen schmoren. Immer wieder mit Soße übergießen. Die Bäckchen sollten auf Gabeldruck nachgeben.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und 10 Minuten in kräftig gesalzenem Wasser kochen. Wirsing in grobe Streifen schneiden, in Butter blanchieren, mit Wein und Fond ablöschen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Crème fraîche, Kartoffeln, Wirsing, gehobelt Käse in eine feuerfeste Form schichten. Im Ofen bei Ober-Unter-Hitze 30 Minuten backen.

Kaffee-Tomaten herstellen. Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Mit Meersalz und Kaffeepulver würzen, bei 80 Grad Umluft etwa 4 Stunden trocknen.

Die Soße schmeckt am besten frisch zubereitet. Bratensatz aus dem Schmortopf sieben, in einem Topf einkochen, mit etwas Mehl abbinden.

Bei 130 Grad Celsius schmoren. Ab 70 Grad zerfallen Fleischiweiße im Bindegewebe, die Kollagene, zu Gelatine. Weil das Fleisch im Sud nicht heißer als 100 Grad wird, bleibt die Gelatine erhalten. Sie speichert all die schmackhaften Aromen und das Wasser im Fleisch, sodass es butterzart wird. Kalbsbäckchen sind ideal zum Schmoren, weil sie sehr viel Kollagen enthalten.

test Dezember 2017