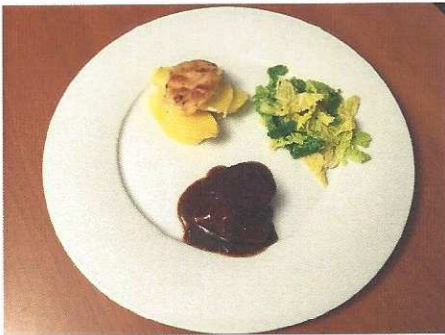


## Kalbsbäckchen geschmort Kartoffelgratin und Wirz mit Speck



### Zutaten für 20 Personen:

1,6	kg	Kalbsbäckchen (1 Stk/ Person, ca. 80gr)
8	Stk	Schalotten
500	gr	Knollensellerie
4	Stk	Knoblauchzehen
4	Stk	Karotten
8	EL	Tomatenmark
1	L	Rotwein
1	L	Kalbsfond
1	Bd	Thymianzweige
2	Stk	Lorbeerblatt
2	Stk	Sternanis
		Mehl
		Salz und Pfeffer
		Olivenöl zum Anbraten

Das Fleisch auf allen Seiten salzen und im Mehl wenden. Das Mehl gut abklopfen, so dass nur wenig an den Bäckchen haften bleibt. Schalotten, Sellerie, Knoblauch und die Karotte klein schneiden. Das Olivenöl in den Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Bäckchen aus dem Bräter nehmen und das Gemüse darin langsam anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen.

Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten lassen und mit einem kleinen Teil Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und die Backen wieder hinzufügen, mit Rotwein und Kalbsfond auffüllen und die Kräuter, Sternanis hinzufügen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 1 1/2 Stunden weich schmoren. Die geschmorten Bäckchen aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce aufkochen nochmals abschmecken. Die Bäckchen in der Sauce glasieren und servieren.

### Kartoffelgratin:

1	Kg	Mehlig kochende Kartoffeln
3	dl	Milch
3	dl	Rahm
1	Stk	Knoblauchzehe
1	Stk	Ingwer
100	gr	Gruyère AOP gerieben
		Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden und in die Gratinform schichtweise hineinlegen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer sehr fein hacken. Milch und Rahm würzen und den Knoblauch und Ingwer beigeben. Den Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein.

Im vorgeheizten Ofen (180° C) ca. 50 Minuten backen. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Form herausnehmen und mit Käse überziehen. Ofentemperatur auf 220° C erhöhen und weitere 10 Minuten backen, bis der Käse leicht braun ist. Kartoffelgratin mit einem Ring ausstechen und servieren.

### Wirz mit Speck:

4	Stk	Grosse Wirze (Wirsing)
200	gr	Speckscheiben zum Braten
2	dl	Rahm
100	gr	Butter
		Salz Pfeffer

Die äusseren Blätter vom Wirz abnehmen, den restlichen Wirz waschen und in Streifen von max. 1cm schneiden. Ebenso die Speckscheiben zuschneiden. Wirz in einen Topf mit Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Dann in einem Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken und gut ausdrücken.

Butter in einem Topf erhitzen und Speck und Wirz hineingeben. Einen guten Schuss Rahm zugiessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.