Überbackenes Kalbshaxenragout mit Kartoffelstampf

Mon choix.

Durée totale: 2 h 5 min

Temps actif: 1 h

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

4	Haxenscheiben vom Schweizer Kalb, je ca. 250 g
1 cc	Salz
0.5 cc	Pfeffer
2 cs	Mehl
2 cs	Bratbutter
1	Zwiebel
1	Rüebli
0.5	Knollensellerie
2 dl	Weisswein
2.5 dl	Kalbsfond
	Salz, Pfeffer
1 kg	mehligkochende Kartoffeln
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 branches	Rosmarin
150 g	geriebener Le Gruyère AOP
0.5 bouquet	Schnittlauch

Valeurs nutritives

1 Portion enthält ca.:

0 kcal
0 g de protéines
0 g de glucides
0 g de lipides

Contient du gluten

sans lactose

Tipp

Zart geschmortes Kalbshaxenragout trifft auf feinen Kartoffelstampf und würzigen Gruyère. Im Ofen goldbraun überbacken, wird daraus ein herzhaftes Wohlfühlgericht für gemütliche Tage.

Préparation

1. Das Fleisch vom Knochen schneiden, in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden. Fleisch würzen und bemehlen, überschüssiges Mehl abschütteln. Bratbutter in einem Schmortopf erhitzen, Fleisch und Knochen rundum ca. 3 Minuten anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Rüebli und Sellerie rüsten, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Gemüse im selben Topf ca. 2 Minuten rösten. Mit Weisswein ablöschen. Fleisch und Knochen zurück in den Topf legen, Fond dazugiessen, bis das Fleisch zu 2/3 bedeckt ist, würzen. Zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren.

2 Kartoffeln rüsten, würfeln und in siedendem Salzwasser sehr weich kochen. Die Kartoffeln abgiessen, auf einem flachen Teller ca. 10 Minuten ausdampfen lassen, in die Pfanne geben, stampfen, würzen.

3 Knochen aus dem Ragout herausnehmen, Mark aus den Knochen herauslöffeln, Mark zurück zum Fleisch geben. Rosmarin hacken, unter die Fleischsauce mischen. Fleisch mithilfe einer Schaumkelle in eine Gratinform von ca. 3 l Inhalt geben, Sauce dazugiessen, bis das Fleisch zur Hälfte in der Sauce liegt. Restliche Sauce später separat dazu servieren. Kartoffelstampf mithilfe eines Spritzsacks auf dem Fleisch verteilen (alternativ einen Glaceportionierer verwenden und Kartoffelstock glatt streichen). Kartoffelhaube mit Käse bestreuen. Im auf 180 ° C (Heissluft-/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldbraun überbacken. Schnittlauch fein schneiden, Ragout damit garnieren

Dazu passt Nüsslisalat mit Honig-Senf-Dressing.