



Stolz der Bayern.

[Drucken](#)

Kalbsbrust mit Bier geschmort mit Kartoffel-Fenchel-Gratin



Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kalbsbrust
- ein halber TL Fenchelsamen
- 20 g bayerisches Butterschmalz
- 400 ml helles Bier
- 1,5 Bund junge Zwiebeln
- ein halber Bund junge Möhren
- 20 g bayerisches Butterschmalz
- 1 kl. Knolle junger Knoblauch
- 120 ml bayerische Milch
- 400 g Kartoffeln
- 200 g junge Fenchelknollen
- 100 ml bayerische Sahne
- 600 g bayerische Butter
- ein halber Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Ofen, und darin einen schweren Bräter, auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Fenchelsamen grob hacken. Kalbsbrust mit Salz, Pfeffer und Fenchelsamen würzen, mit Butterschmalz im Bräter von beiden Seiten 5 Min. goldbraun anbraten. Mit wenig Bier ablöschen und insgesamt ca. 60 Min. schmoren, dabei häufig mit kleinen Schlucken Bier begießen.
2. Zwiebeln und Möhren putzen und in große Stücke schneiden, nach 30 Minuten zur Kalbsbrust geben. Knoblauchzehe schälen und in der Milch 10 Min. weichkochen, die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, mit Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Knoblauchzehe mit kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier abtrocknen.
3. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Fenchel waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Fenchelscheiben 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und abtropfen. Kartoffeln und Fenchel in eine gusseiserne, gebutterte Auflaufform schichten (oder in 4 Portionsförmchen), mit der Milch-Sahnemischung begießen und mit Butterflöckchen belegen. Gratin auf der Herdplatte aufkochen und im Ofen ca. 25-30 Min. gratinieren.
4. Petersilie waschen, zupfen und grob hacken. Blanchierte Knoblauchzehe in einer kleinen Pfanne mit der restlichen Butter goldbraun braten. Leicht salzen, Petersilie zugeben und einmal durchschwenken.
5. Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Schmor-Gemüse anrichten. Knoblauchzehen über das Fleisch streuen und mit Kartoffel-Fenchel-Gratin servieren.