

Wildmannlisloch- Kalbstätschli Hörnlisalat mit Spargel, Dörrbirnen- Senf



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Wildmannlisloch-Kalbstätschli

4 trockene Toastbrötscheiben
80 g Toggenburger Bergkäse ohne Rinde, gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
1 kleiner Bund Peterli, gehackt
1 EL Rapsöl
200 g Kalbsbrät
400 g Kalbhackfleisch
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Zubereitung Wildmannlisloch-Kalbstätschli

Toastbrot zerbröckeln und mit dem Hartkäse im Cutter/Mixer zu einer feinen Panade verarbeiten. In einen flachen Teller geben. Zwiebeln und Knoblauch in wenig Öl andünsten und auskühlen lassen, dann zusammen mit der Petersilie, dem Kalbsbrät und Hackfleisch gut mischen. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hände mit Wasser benetzen, kleine Tätschli formen und in der Panade rundum wenden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Tätschli beidseitig goldbraun braten. Im Ofen warmstellen.

Zutaten Hörnlisalat mit Spargel

300 g grüner Spargel
200 g Hörnli
2 Handvoll Cherry-Tomaten
1 Frühlingszwiebel
½ Bund Basilikum
Wildmannlisloch-Kalbstätschli
Hörnlisalat mit Spargel, Dörrbirnen-Senf
2 EL Sauerrahm
4 EL Weissweinessig
3 EL Rapsöl
4-5 EL Kochwasser
Salz, Pfeffer

Zubereitung Hörnlisalat mit Spargel

Hinteres Ende der Spargelstangen schälen, schräg in Stücke schneiden. Salzwasser aufkochen, Hörnli begeben und al dente kochen. Spargelstücke in den letzten 6 Minuten Kochzeit zu den Hörnli geben und mitkochen. Abschütten und etwas Kochwasser für die Sauce auffangen. Spargel kalt abspülen. Tomaten waschen und vierteln. Basilikum von den Stielen zupfen und grob schneiden. Essig, Sauerrahm, Öl und wenig Kochwasser in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Hörnli, Spargel und Tomaten begeben und vorsichtig mischen. Basilikum darüber streuen.

Zutaten Dörrbirnen-Senf

100 g weiche Dörrbirnen
½ dl Weisswein
1 dl Wasser
2 EL Rohzucker
2 EL grober Senf
2 EL milder Senf
2 EL Birnenessig (oder Apfelessig)
Salz

Zubereitung Dörrbirnen-Senf

Dörrbirnen grob schneiden. Mit dem Zucker, Weisswein und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten weich köcheln, dann grob pürieren. Die ausgekühlte Birnenmasse mit den beiden Senfsorten in einer Schüssel vermengen. Mit Essig und Salz abschmecken.