

# Wildmannlisloch-Kalbstätschli Hörnlisalat mit Spargel, Dörrbirnen-Senf



Rezept für 4 Personen

## Zubereitung

### Zutaten Wildmannlisloch-Kalbstätschli

4 trockene Toastbrotscheiben  
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 beigeben 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 beigeben 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 Schüsselvermengen. Mit Essig und Salz abschmecken.