



## KOPFSALAT-SUPPE (4 Personen)

**Füllung:**  
 20 g Butter  
 150 g Kalbfleisch, in sehr kleine Würfel geschnitten  
 Salz, Pfeffer, Paprika  
 100 g Champignons, gehackt  
 1 Knoblauchzehe, durchgepresst  
 3 Zweige Petersilie, gehackt  
 40 g Sbrinz, gerieben  
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
 4 kleine Kopfsalate  
 8 dl kochende Fleischbouillon (aus Würfeln)  
 60 g Sbrinz, gerieben

Für die Füllung das Kalbfleisch würzen, in der erhitzten Butter rasch anbraten und herausnehmen. In der verbleibenden Butter die Champignons und den Knoblauch dünsten, bis der sich bildende Saft wieder eingekocht ist. Die Petersilie zufügen, kurz mitdünsten, vom Feuer nehmen, mit dem Kalbfleisch und dem Sbrinz vermischen, würzen und warmstellen.

Die Herzen der Kopfsalate heraustrennen (die restlichen Blätter für Salat verwenden) und gut waschen. Die Füllung in die Herzen verteilen und oben etwas zudrücken. Die Salatherzen in die vorgewärmten Suppenteller legen und mit kochender Bouillon übergießen. Heiss servieren.

Bei Tisch mit geriebenem Sbrinz bestreuen.

Tip: Die Suppe kann auch mit einer Scheibe geröstetem Formenbrot (pro Portion) angereichert werden.



250-300 g Blätterteig  
 1 kg grüne Spargeln  
 10 g Butter  
**Sauce:**  
 20 g Butter  
 1 gestrichener Esslöffel Mehl  
 1 dl Spargelwasser  
 1 dl Rahm  
 50 g Schinken, in feine Streifen geschnitten  
 50 g Greyerzer, gerieben  
 50 g Freiburger Vacherin, geraffelt  
 1 Teelöffel Senf  
 Salz, Pfeffer  
 1 Bund Kerbel, gehackt  
 2-3 Esslöffel geschlagener Rahm  
 2 Tranchen Schinken, in feine Streifen geschnitten

## SPARGELSPITZEN-TÖRTCHEN

(4 Personen)

Den Blätterteig ca. 2 mm dick auswallen, 8 Rondellen von 11 cm Ø ausstechen und Madeleineförmchen damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel stupfen, mit getrockneten Bohnen füllen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) 10 Minuten blind backen. Anschliessend die Bohnen entfernen und die Törtchen nochmals 5 Minuten backen.

Die Spargeln am unteren Ende 2 cm abschneiden (grüne Spargeln müssen im allgemeinen nicht geschält werden) und in schwach gesalzenem Wasser, unter Zugabe der Butter, knackigkochen. In der Zwischenzeit für die Sauce das Mehl in der Butter dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Vom Feuer nehmen, unter Rühren mit Spargelwasser und Rahm ablöschen. Den Schinken begeben und das Ganze 2-3 Minuten köcheln. Den Käse darin schmelzen, würzen und warmstellen.

Die Spargeln aus dem Sud heben, die Spitzen abschneiden und in die Törtchenböden verteilen (den restlichen Teil für Suppe oder Salat verwenden). Den Schlagrahm unter die Sauce ziehen und in die Törtchen geben. Mit Schinkenstreifen garnieren.

Dazu passt kurzgebratenes Fleisch.