

Vegetarische Klopse Königsberger Art, Basmati

Für zwei Personen

Für die Klopse:

200 g Tofu	1 Zitrone, Abrieb	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL gemahl. Mandeln	½ Bund glatte Petersilie
1 EL Semmelbrösel	Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL kleine Kapern	1 Zitrone, Saft	3 EL Butter
100 ml Sahne	500 ml Gemüfefond	125 ml trockener Weißwein
2 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

120 g Basmati-Reis	Salz
--------------------	------

Für den grünen Salat:

1 kleiner Kopfsalat	1 kleine Zwiebel	1 Zitrone, Saft
½ Bund glatte Petersilie	½ Bund Schnittlauch	1 EL Sonnenblumenöl
Zucker	Salz	

Für die Klopse:

Den Tofu gut abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Würfel mit einer Gabel zerbröseln oder mit der Küchenmaschine zerkleinern. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zitronenschale fein abreiben.

Tofu, Petersilie, Zitronenschale, Ei, Mandeln, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer mit den Händen vermengen. Ggf. mit etwas Mehl die Masse binden. Aus der Masse kleine Knödel formen, etwas größer als Tischtennisbälle.

Die Knödel in leicht köchelndes Salzwasser geben und im offenen Topf ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl hinzugeben. Sobald das Mehl goldgelb ist, Gemüfefond mit dem Schneebesen nach und nach hinzugegeben. Anschließend Wein hinzugeben. Sauce bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Kapern und Sahne unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

Reis in 240 ml gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Für den grünen Salat:

Salat waschen, grob zupfen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Salat und Kräuter vermengen. 3 Esslöffel Wasser mit 1 Esslöffel Zitronensaft verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Öl einrühren. Dressing und Salat miteinander vermengen und ggf. nochmal abschmecken.

Marie Bernhardt am 27. Mai 2024