

Königsberger Klopse mit Reis und Roter Bete

Für 2 Personen

500 g gem. Hackfleisch	1 Brötchen	100 g Langkornreis
100 g vorgekochte Rote Bete	1 unbehandelte Zitrone	2 Zwiebeln
4 Eier	1 Lorbeerblatt	50 g Kapern
3 EL Butter	2 EL Mehl	200 ml Gemüfefond
200 ml Schlagsahne	1 TL milder Senf	1 TL Zucker
Salz	weißer Pfeffer	

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Beide Zwiebeln abziehen und eine Zwiebel fein würfeln. Das Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Hack, den Zwiebelwürfeln, zwei Eiern und dem Senf in einer Schüssel vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Hackmasse etwa 15 Klöße formen. Den Gemüfefond in einem Topf zum Kochen bringen. Die übrige Zwiebel halbieren und zusammen mit dem Lorbeerblatt ins Salzwasser geben. Anschließend die Klöße darin portionsweise bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Abschließend die Klöße herausnehmen, abtropfen lassen und die entstandene Brühe auffangen, durch ein Sieb geben und einen Liter abmessen. Die Kapern abtropfen lassen. Die Zitrone halbieren und einen Esslöffel Saft auspressen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Anschließend die aufgefangene Brühe und 150 Milliliter Sahne darin einrühren, aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Kapern nun unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker würzen. Die restlichen Eier trennen und die Eigelbe mit der übrigen Sahne verquirlen. Anschließend zuerst mit fünf Esslöffeln Soße und dann mit dem Rest der Soße verrühren. Abschließend die Klöße in die Sauce geben und die Rote Bete in Scheiben schneiden. Die Klöße mit dem Reis und der Soße auf Tellern anrichten und mit der Rote Bete garnieren.

Anja Martin am 22. Februar 2011