

Königsberger Klopse, Salzkartoffeln, glasierten Möhren

Für zwei Personen

250 g gem. Hackfleisch	4 Kartoffeln fest	3 Möhren, mit Grün
1 Zwiebel	1 Ei	1 Zitrone
100 g kleine Kapern	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 g Paniermehl
2 Lorbeerblätter	100 g Butter	2 EL Senf
2 EL Mehl	200 ml Sahne	200 ml Weißwein
1 L Rinderfond	Butter, Zucker	Paprikapulver
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser gar kochen. In einem weiteren Topf den Rinderfond erhitzen. Eine Pfanne ebenfalls erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit dem Hackfleisch in einer Rührschüssel vermengen. Das Ei und das Paniermehl ebenfalls unter das Hackfleisch mischen. Dann aus der Masse, mit leicht angefeuchteten Händen, gleichgroße Klopse formen. Anschließend die Königsberger Klopse in den Topf mit der Brühe geben und circa 15 Minuten gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Möhren schälen und in die heiße Pfanne geben. Mit Zucker bestreuen und glasieren lassen. Für die Soße die Butter mit dem Mehl in eine Pfanne geben und anschwitzen. Danach die Mehlschwitze mit der Sahne sowie dem Weißwein ablöschen und unter Rühren mit dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Soße mit dem Fond, in dem die Klopse gegart worden sind, aufgießen und mit den Kapern verfeinern. Die Salzkartoffeln abgießen und zusammen mit den Königsberger Klopfen auf einem Teller anrichten. Die Soße mit den Kapern dazugeben und alles zusammen servieren.

Veronika Henning am 12. Mai 2012