

Königsberger Klopse

Für zwei Personen

Für die Klopse:

200 g Kalbshackfleisch	1 Scheibe Schinkenspeck	1 Ei
$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen	100 g Semmelbrösel	100 ml Milch
1 Schalotte	1 Bund glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	1 TL Sardellenpaste	1 TL eingelegte Kapern
2 Liter Kalbsfond	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 großer Champignon	1 Schalotte	2 TL Kapern
$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Sardellenpaste	125 ml Kalbsfond
25 ml Weißwein	1 EL Butter	2 TL Mehl
25 g Crème-fraîche	125 ml Sahne	1 Ei
40 g eiskalte Butter	50ml Sahne	Cayennepfeffer
glatte Petersilie	Kapern, Pfeffer, Salz	

Für die Kartoffeln:

3 große Frühkartoffeln (festk.)	2 Stängel glatte Petersilie	Salz
---------------------------------	-----------------------------	------

Das Brötchen fein würfeln und in der Milch einweichen. Die Kartoffel schälen, ebenfalls würfeln und mit dem Dämpfeinsatz über Salzwasser gar dämpfen. Den Fond in einen Topf füllen, salzen und mit einem Lorbeerblatt kurz aufkochen. Die Petersilie waschen und klein hacken. Etwas Petersilie für die Kartoffeln beiseite stellen. Den Speck und die Zwiebel fein würfeln, die Petersilie hinzugeben und alles mit etwas Öl in der Pfanne glasig andünsten. Dann die Pfanne kurz beiseite stellen und abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit dem Ei, Senf, Kapern, Sardellenpaste und den gut ausgedrückten Brötchenwürfeln in einer Schüssel mit der Hand verkneten. Die Speckmasse dazugeben, salzen und kleine Klopse formen. Diese im heißen (nicht mehr kochenden Fond) 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Für die Sauce den Champignon putzen und die Schalotte schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Kapern, der Butter und der Sardellenpaste in einem Topf andünsten. Das Mehl darüber streuen und anschwitzen. Alles unter rühren mit der Hälfte des Weißweins ablöschen. Den Fond hinzufügen. Einkochen und die Crème-fraîche zusammen mit der Sahne unterrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer aufschlagen. Das Ei aufschlagen und Eigelb und Eiweiß trennen. Die Sahne mit einem Rührgerät schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Weißwein separat verrühren und die Mischung in die heiße, nicht mehr kochende Sauce rühren. Die eiskalte Butter unter Rühren hinzufügen. Kurz vor dem Anrichten etwa zwei Esslöffel der geschlagenen Sahne unterziehen. Die Klopse mit der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit Kapern und Petersilie dekorieren. Die Kartoffeln in eine kleine Schale geben und mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Kathleen Schulze am 15. September 2014