

Klopse nach Omas Art mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Pellkartoffeln:

500 g mehligk. Kartoffeln 3 Stiele Petersilie Butter, Salz

Für die Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch 1 Brötchen 1 Limette
1 Schalotte 1 Ei 1 TL getrockneter Majoran
1 Zweig Majoran 1 TL Senf 1 TL süßer Senf
5 Lorbeerblätter 300 ml Gemüsefond 200 ml Milch
1 TL weißer Balsamico Cilli, Zucker Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

1 Rote Bete, vakuumiert 1 Apfel (Pink Lady) 1 Limette
1 Schalotte 3 Stiele Petersilie 1 EL Zucker
1 EL weißer Balsamico Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Eier 1 TL kleine Kapern 1 Vanilleschote
1 Msp. Safranfäden 1 EL Crème double 100 ml Sahne
1 EL weißer Balsamico Salz, Pfeffer

Für die Garnierung:

3 Kapernäpfel Kapuzinerkresse

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Milch erwärmen und das Brötchen darin einweichen. Eine Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte fein reiben. Das Lorbeerblatt, die geriebene Schalotte, den Balsamico, den Zucker sowie die Petersilie mit dem Gemüsefond zu einem Sud einkochen lassen. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Das Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch vermengen. Das Ei aufschlagen und zusammen mit den Kapern unterkneten. Die Hackmasse mit dem Senf, etwas Limettenabrieb, etwas Chili sowie je einer Prise Salz und Pfeffer würzen und daraus Klopse formen. Die Klopse in den heißen Sud geben und darin gar ziehen lassen. Die Rote Bete in Würfel schneiden. Den Apfel schälen, reiben und mit der Roten Bete vermengen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Aus dem Essig, dem Zucker und den Zwiebelwürfeln eine Marinade anrühren. Die Marinade mit der Rote-Bete-Apfel-Mischung vermengen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit dem Zucker vermengen. Von dem Sud der Klopse 100 Milliliter mit der Crème double verrühren, die Safranfäden sowie die Zuckermischung zugeben und zum Kochen bringen. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit der Sahne in die Sauce einrühren und einige Minuten köcheln lassen. Die Klopse in die Sauce geben und kurz ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin schwenken und die Petersilie dazugeben. Die Klopse zusammen mit den Pellkartoffeln und dem Rote-Bete-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Rosy Volkmann am 22. September 2014