

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Radieschen-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei	1 Zwiebel
1 Zitrone	40 g Margarine	40 g Mehl
2 EL Paniermehl	2 Lorbeerblätter	6 Pimentkörner
35 g Kapern	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Zweige glatte Petersilie	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Radieschensalat:

300 g Radieschen	1 EL Tafelessig	1 EL Sonnenblumenöl
1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Kochklopse das Hackfleisch mit Ei und Paniermehl vermengen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und ebenfalls dazugeben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse Klöße formen und für 15 Minuten mit Piment und Lorbeerblättern in dem Wasser gar ziehen lassen. Die Margarine in einem Topf erhitzen, das Mehl darin anschwitzen und mit dem Wasser der Klopse auffüllen bis eine sämige Sauce entsteht. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Sauce mit Salz, Zitronensaft und Kapern abschmecken.

Für die Salzkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser für etwa 15 Minuten gar kochen. Die Petersilie waschen, abzupfen und fein hacken.

Für den Radieschensalat die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Zucker mit Salz, Essig, Öl und einem Esslöffel Wasser verrühren und über die Radieschen geben. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden. Den Schnittlauch als Garnitur über den Salat geben. Die Kartoffeln mit der Petersilie garniert auf Teller geben. Die Sauce daneben verteilen, die Klopse dazu geben und den Salat separat servieren.

Angelika Kuschinsky am 18. Mai 2015