

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Kalbshackfleisch	25 g Räucherspeck	2 Sardellenfilets, in Öl
$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen	1 kleine Zwiebel	1 Ei
Salz	Pfeffer	

Für Sud und Sauce:

1 kleine Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Ei, davon das Eigelb
15 g Butter	15 g Mehl	20 g Kapern
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner
$\frac{1}{2}$ TL weiße Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	10 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz		

Für den Rote-Bete-Salat:

4 g frischer Ingwer	200 g vorgegarte Rote Bete	20 ml Sonnenblumenöl
20 ml Weißwein-Essig	20 g Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Klopse Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und würfeln. Räucherspeck ebenfalls in Würfel schneiden. Sardellen klein hacken. Brötchen ausdrücken und mit Zwiebeln, Ei, Räucherspeck, Sardellen und Hackfleisch verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse Klopse formen.

Für den Salat Rote Bete würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Ingwer, Salz, Pfeffer, Weißwein-Essig, Zucker und Sonnenblumenöl gut miteinander vermengen und zu der Roten Bete geben.

Für die Salzkartoffeln Kartoffeln schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser weich garen. Abschütten und mit Butter vermengen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und vor dem Servieren über die Kartoffeln geben.

Für den Sud Zwiebel abziehen und vierteln. 750 ml Wasser mit Zwiebel, Pimentkörnern, weißen Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Salz aufkochen, danach Temperatur minimieren. Klopse in den Sud geben und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend aus dem Sud nehmen und warm stellen. Sud beiseite stellen.

Für die Sauce in einem Topf Butter schmelzen. Mehl dazugeben. Unter Rühren nach und nach 150 ml des Klops-Suds hinzufügen. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Kapern und Senf unter die Sauce rühren. 10 Minuten einkochen lassen. Eigelb mit einigen Löffeln der Sauce in einer separaten Schüssel verquirlen, dann bei geringer Temperatur unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Klopse in die Sauce geben.

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Romy Schneider am 25. Juli 2016