

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 große Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
100 g eingelegte Kapern	1 altbackenes Brötchen	1 Ei
200 g Butter	50 g Mehl	150 ml Rinderfond
1 TL Essig-Essenz	4 Stängel Liebstöckel	Muskatnuss
Kümmelsamen	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	1 TL Butter	Salz
-------------------------------	-------------	------

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen Rote Bete	1 säuerlicher Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
10 Walnusskerne	150 g Naturjoghurt	1 EL flüssiger Blütenhonig
Kümmelsamen	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Stängel krause Petersilie

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser garen. Dann abschütten und mit Butter vermengen.

Für die Königsberger Klopse ein altbackenes Brötchen in Wasser einweichen. Liebstöckel abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskatnuss abschmecken. Brötchen ausdrücken und mit Zwiebeln, Knoblauch, Liebstöckel und Ei unter das Hackfleisch mengen. Aus der Masse Klopse formen.

In einem Topf Rinderfond erhitzen. Klopse im Fond circa 15 bis 20 Minuten simmern lassen. Nach Ende der Garzeit mit einer Schaumkelle aus dem Fond heben und warm stellen.

Für die Sauce Butter in einer Pfanne zerlassen, Mehl hinzufügen, anschwitzen und beides zum Andicken unter den Rinderfond rühren. Kapern samt Flüssigkeit zur Sauce geben und mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Klopse wieder in die Sauce geben und leicht erwärmen.

Für den Rote-Bete-Salat Rote Bete schälen, vierteln und reiben. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls reiben. Zitrone auspressen und Saft mit Joghurt, Honig, Rote Bete und Apfel vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse in einem Plastikbeutel zerkleinern und vor dem Servieren als Garnitur über den Salat streuen.

Für die Garnitur Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten, mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Roland Buttgerit am 26. September 2016