

Königsberger Klopse mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Klopse:

300 g Rinderhackfleisch	300 g Schweinehackfleisch	4 Sardellenfilets in Öl
4 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 Eier	1 EL Dijon-Senf	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 TL Muskatblüten	1 Muskatnuss	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Pochier-Sud:

2 Zwiebeln	1 L Rinderfond	200 ml trockener Weißwein
2 Nelken	1 Lorbeerblatt	

Sauce:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 EL Saft	150 ml Milch	150 ml Schlagsahne
50 g Butter	2 EL Mehl	1 TL Zucker
120 g feine Kapern, in Essig	1 TL Muskatblüten	Salz

Kartoffeln:

250 g festk Kartoffeln	15 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Salz		

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Königsberger Klopse Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen und Schalotten glasig anschwitzen. Toastbrot würfeln, in Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit den Fingern zerkleinern. Sardellenfilets fein hacken. Ein Ei trennen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Rinderhack, Schweinehack, ein Ei, ein Eigelb, Senf, Schalotten, Toastbrot, Sardellen und Petersilie gut miteinander vermengen. Masse mit Muskatblüten, Muskatnuss, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Klopse formen.

Für den Pochier-Sud Zwiebeln abziehen, mit den beiden Nelken spicken und mit Lorbeer, Weißwein und Rinderfond in einem Topf erhitzen. Klopse 20 Minuten in dem Sud gar ziehen lassen. Für die Sauce Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Milch und Sahne angießen. Mit dem Schneebesen so viel Pochier-Sud einrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Acht Minuten sanft köcheln lassen. Zitrone auspressen. Kapern, Zitronensaft und Zucker zur Sauce geben und fünf Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Muskatblüten abschmecken. Klopse vor dem Servieren in die Sauce geben.

Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser garen. Anschließend abschütten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie hinzufügen und mit Salz würzen.

Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Pluskwik am 02. November 2016