

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Klopse:

1 Stück Kalbfleisch (Oberschale)	40 g Bauchspeck am Stück	1 gehacktes Sardellenfilet
1 altbackenes Brötchen	2 Schalotten	1 Limette
200 ml Milch	1 Ei	1 TL scharfer Senf
1 TL Kapern	1 TL Stärke	1 Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Pochiersud:

500 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
------------------	----------------

Für die Kartoffeln:

4 festk. Kartoffeln	2 TL feines Salz
---------------------	------------------

Für die Sauce:

500 ml Kalbsfond	250 g Sahne	50 ml trockener Weißwein
1 Sardellenfilet	2 Champignons	2 Schalotten
1 Limette	3 TL Kapern	4 TL Mehl
1 Ei, Eigelb	50 g Crème-fraîche	3 EL kalte Butter
3 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Klopse:

Die Brötchen in der lauwarmen Milch einweichen. Die Schalotten abziehen und mit dem Bauchspeck in Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotten, Speck und Petersilie in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Die Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Das Hackfleisch mit Ei, Senf, Kapern, Sardelle und Limettenabrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit einem 1 EL in Wasser angerührter Stärke abbinden.

Für den Pochiersud:

Den Kalbsfond mit dem Lorbeerblatt in einem Topf zum Sieden bringen. Die fertigen Klopse in dem Pochiersud etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser garkochen.

Für die Sauce:

Die Champignons putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken. Sardellenfilet abtropfen und fein hacken. Pilze und Schalotten mit dem Sardellenfilet, 1 TL Kapern in 1 EL Butter andünsten. Mehl darüber streuen, mit der Hälfte des Weißweins ablöschen und kräftig aufkochen lassen. Kalbsfond angießen und reduzieren. Creme fraîche und Sahne unterrühren, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce cremig aufmixen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem übrigen Weißwein über einem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen und mit übriger Butter aufmontieren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, unterheben und kurz vor dem Servieren erneut aufmixen. Mit Petersilie und übrigen Kapern garnieren. Die Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Seider am 18. April 2017