

Königsberger Klopse, Soße, Kartoffel-Stampf, Rote-Bete

Für 2 Personen

Für die Klopse:

300 g Kalb-Hackfleisch	2 Sardellenfilets	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Brötchen	1 Ei	200 ml Milch
3 EL Paniermehl	1 TL Kalbsfonds	1 TL grüner Pfeffer
1 Lorbeerblatt	edelsüßes Paprikapulver	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Kapern	$\frac{1}{2}$ Zitrone	25 g Butter
100 ml Milch	50 ml Sahne	1-2 EL Mehl
250 ml Fond der Klopse	1 Muskatnuss	1 Prise Zucker

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	50 ml Sahne
30 g Trüffelbutter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

250 g gekochte Rote-Bete	100 g Rote-Bete-Blätter	$\frac{1}{2}$ Orange
80 g Walnüsse	2 EL Orangenessig	3 EL Olivenöl
1 TL Bienenhonig	Salz	Pfeffer

Für die Klopse:

Das Brötchen vom Vortag halbieren und in Milch einweichen. Eine Zwiebel abziehen und würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebelwürfel andünsten. Das Brötchen aus der Milch nehmen und ausdrücken. Sardellen kleinhacken und mit Hackfleisch, Zwiebeln, Ei, Brötchen und Paniermehl vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, und zu einem glatten Teig kneten. Mit feuchten Händen den Teig zu 8 Bällchen formen. Eine Zwiebel abziehen und vierteln. Kalbsfond in einem Topf mit Zwiebel, Lorbeer und grünem Pfeffer aufkochen und Klopse dazugeben. Bei geringer Hitze 15 Minuten garen. Klopse entnehmen und Fond durch ein Sieb passieren.

Für die Sauce:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen. Nach und nach mit Fond ablöschen und unterrühren. Milch dazugeben und aufkochen lassen. Bei leichter Hitze 10 Minuten köcheln. Kapern hinzugeben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Sauce mit Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Sahne unterrühren.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Kartoffeln 20 Minuten kochen. Sahne und Milch in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießen und mit Butter zur warmen Milch mit Sahne geben. Mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

Die Rote Bete würfeln. Walnüsse hacken. Rote Bete Blätter abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen befreien. Rote Bete, Walnüsse und Blätter vermengen. Orange halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft mit Essig, Öl und Honig zu einer Vinaigrette mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Salat geben. Die Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffelstampf und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Prien am 02. Mai 2017