

Königsberger Klopse mit Kartoffel-Stampf, Salat-Bouquet

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

400 g Hackfleisch vom Schwein	2 Scheiben Brot vom Vortag	1 Zwiebel
1 Ei	2 EL Worcestersauce	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für den Pochiersud:

500 ml Gemüsesud	1 kleine Zwiebel	2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner	1 EL Butterschmalz	

Für die Kapernsauce:

80 g Kapern	2 EL Butter	2 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	1 TL mittelscharfer Senf	Salz, Pfeffer

Für die Stampfkartoffeln:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	125 ml Milch	3 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 Romanasalatherz	2 Radieschen	1 Zitrone, Saft
1 TL mittelscharf Senf	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Königsberger Klopse:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Rinde vom Brot entfernen, dieses in Wasser einweichen und gut ausgedrückt zerbröseln.

Schweinehack, Ei, zerbröseltes Brot, Worcestersauce und Zwiebel in eine Schüssel geben und mit gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse gut durchkneten und zu kleinen Bällchen formen.

Für den Pochiersud:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Gemüsesud aufgießen, Piment und Lorbeerblätter dazugeben. Aufkochen und die Klopse vorsichtig hineinlegen.

Die Klopse 2 Minuten kochen, anschließend die Temperatur reduzieren und die Klopse bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für die Kapernsauce:

Die Klopse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Fleischbrühe durch ein Sieb abgießen und auffangen.

Die Butter in einem Topf erhitzen, anschließend das Mehl dazugeben und beides gut mit einem Schneebesen verrühren.

Unter ständigem Rühren nach und nach den aufgefangenen Fleischfond hinzugeben, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Nun die Kapern abtropfen, hinzugeben und kurz mitkochen.

Eine Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Senf abschmecken.

Für die Stampfkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen.

Milch und Butter hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu Brei verarbeiten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken, dann über die Stampfkartoffeln streuen.

Für den Salat:

Den Salat vom Strunk befreien, waschen und trockenschleudern. Die Radieschen von den Enden befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Aus Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine cremige Vinaigrette anrühren.

Den Salat mit Radieschen und der Vinaigrette vermengen.

Die Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Riebniger am 10. Juli 2017