

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Möhren

Für zwei Personen

Für den Fond:

500 ml Geflügelfond	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Körner Piment	Schwarze Pfefferkörner	

Für die Klopse:

250 g gem. Hackfleisch	2 Sardellenfilets	2 Scheiben Toastbrot
1 Zwiebel	1 Ei	1 EL Butter
250 ml Milch	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Msp. gemahlener Kümmel	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL kleine Kapern	1 Eigelb	2 EL Butter
100 ml Sahne	50 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft, Zesten)	1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 TL Salz
-------------------------------	-----------

Für die Möhrchen:

4 kleine Fingermöhrchen	10 g Butter	1 EL Zucker, Pfeffer
-------------------------	-------------	----------------------

Für den Fond: Zwiebel abziehen und im Ganzen im Fond zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen.

Für die Klopse: Toastbrot in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Das Hack in eine Schüssel geben, das ausgedrückte Toastbrot dazugeben. Zusammen mit zwei Eiern, Kümmel, Sardellen, etwa 1/3 der gedünsteten Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse kneten. Aus der Masse kleine Klopse formen in den zuvor vorbereiteten Fond einlegen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Dann abgießen und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce: Butter schmelzen, die zuvor angeschwitzten Zwiebel zugeben und das Mehl einrühren. Mit Wein und Fond ablöschen und mit so viel Fond von den Klopfen auffüllen, dass eine dickliche Sauce entsteht. Unter Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Senf, Muskat, $\frac{1}{2}$ EL Zitronensaft und Zitronenzesten würzen. Kapern samt Flüssigkeit ebenso unterrühren. Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Sauce rühren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Klopse in die Sauce legen.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. kuechenschlacht.zdf.de

Für die Möhrchen: Möhren so schälen, dass noch ein bisschen Grün oben dran bleibt. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Möhrchen darin unter Wenden ca. 5 Minuten bissfest garen. Mit Pfeffer würzen. Die große Möhre schälen, mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen und eine Rosette daraus formen. Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und karamellisierten Möhren auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Mahnert am 03. April 2018