

Königsberger Klopse mit Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für die Brühe:

1 EL Kapern	3 EL Sardellen	3 EL gesalzene Butter
2 EL weißer Balsamico	750 ml Rinderfond	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Klopse:

150 g Schweinehackfleisch	200 g Kalbshackfleisch	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 altbackenes Brötchen	50 ml Milch
1 EL Sardellen	1 Eigelb	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

50 g Butter	40 g Mehl	300 ml Milch
200 ml Schlagsahne	1 Glas Kapern	1 Prise Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft, Abrieb)	1 Prise Zucker	

Für das Erbsenpüree:

450 g TK-Erbsen	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
100 ml Gemüsefond	2 EL Crème fraîche	Salz, Pfeffer

Für die Brühe: Die Butter in einem großen Topf zerlassen. Sardellen in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit den Kapern in der Butter anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Klopse: Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel und Knoblauch in der Pfanne glasig dünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Beides anschließend mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Brötchen entrinden, in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Sardellen in kleine Würfel schneiden. Die Eigelbe und das Ei zusammen mit der ausgedrückten Brötchenmasse und den Sardellenwürfeln zum Hackfleisch geben. Alles gut verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Abrieb von der Zitrone dazugeben. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Petersilie darunter rühren. Aus der Masse 8-10 Klopse formen. Diese auf einen Teller legen und kühl stellen. Die Fleischklopse in die leicht köchelnde Brühe geben und bei geringer Hitze im offenen Topf 10-15 Minuten garziehen lassen.

Für die Sauce: Butter in einem Topf schmelzen. Mehl mit dem Schneebesen einrühren und anschwitzen. Milch und Kochsud nach und nach zugießen und immer gut umrühren. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren kochen. Schlagsahne und Kapern dazugeben und aufkochen. Mit 1 Prise Muskatnuss, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 TL Zitronenschale, Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Für das Erbsenpüree: Knoblauch abziehen und fein würfeln und in Butter 2 Minuten dünsten. Erbsen zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Gemüsefond zugießen und die Erbsen zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Erbsen grob pürieren, sodass einige Erbsen ganz bleiben. Crème fraîche unterrühren und das Püree mit Salz und Pfeffer würzen.

Kali Schneider am 25. Juni 2018