

Königsberger Klopse, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

400 g gemischtes Hackfleisch	1 Brötchen vom Vortag	2 mittelgroße Zwiebeln
5 Sardellenfilets	2 Eier	700 ml Rinderfond
Kümmelpulver	Salz	

Für die Sauce:

100 ml Sahne	100 g Kapern	4 TL mittelscharfer Senf
40 ml Kräuteressig	30 g Mehl	25 g Butter
Zucker	Salz	

Für die Petersilien-Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	4 Stängel Blattpetersilie	50 g Butter
Salz		

Für den Rote-Bete-Salat:

100 g vorgeg. Rote Bete	2 EL Essig	6 EL Sonnenblumenöl
Zucker	Salz	

Für die Klopse:

Einen Topf mit Rinderfond erhitzen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sardellen fein hacken.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Ganze Eier mit Zwiebel und Sardellen ebenfalls zum Hackfleisch geben. Alles gut zu einem glatten Teig vermengen.

Mit Kümmel und Salz abschmecken. Aus der Masse Klopse formen und im Fond garen.

Für die Sauce:

Butter im Topf schmelzen und Mehl hinzufügen.

Klopse aus dem Fond herausnehmen und bei Seite stellen. 400 ml von dem verwendeten Rinderfond zur Mehlschwitze in den Topf geben. Kapern dazugeben. Die Sauce einmal aufkochen lassen. Mit Essig, Senf, Zucker, Salz und Sahne abschmecken. Abschließend Klopse in die heiße Sauce geben.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Kartoffeln ins Salzwasser geben, etwa 15 Minuten kochen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und Kartoffeln darin kurz schwenken. Kurz vor dem servieren die fein gehackte Petersilie dazugeben.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete in Scheiben schneiden.

Anschließend in Essig, Öl, Salz und Zucker marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Winkler am 10. September 2018