

# Königsberger Klopse, Süßkartoffel-Püree, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

## Für die Königsberger Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Ei
4 EL Semmelbrösel	1 TL mittelscharfer Senf	3 EL Butter
100 g Mehl	1 Glas Kapern	Zucker
Essig	Salz	Pfeffer

## Für das Süßkartoffelpüree:

2 Mittel große Süßkartoffel	200 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

## Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
4 EL Balsamico Essig	4 EL Olivenöl	2 EL Kräuter der Provence
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

## Für die Garnitur:

3 Zweige krause Petersilie

## Für die Königsberger Klopse:

Die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Hackfleisch, Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, Senf, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verarbeiten und 4 gleich große Klopse formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, die Klopse hineingeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Klopse oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und mit etwas Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit Brühe der Klopse zu einer glatten Mehlschwitze verarbeitet. Kapern mit Flüssigkeit dazugeben und mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse in die Sauce legen.

## Für das Süßkartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und in einem Topf mit Gemüsefond gar kochen. Kartoffeln stampfen mit Butter und Sahne vermengen und mit Muskat und Salz abschmecken.

## Für den Rote-Bete-Salat:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Im Olivenöl dünsten. Rote Bete in Scheiben schneiden und zugeben. Nach ca. 4 Minuten mit dem Essig ablöschen. Kräuter, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und bei schwacher Hitze noch etwas ziehen lassen.

## Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Über den Klopfen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Kleine am 15. Oktober 2018