

Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Püree

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

500 g Kalbshack	30 g Sardellen	1 Zwiebel
1 Ei	250 g Quark	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Glas Kapern (ca. 90 g)	1 TL Sardellenpaste	2 EL Butter
2 EL Mehl		

Für das Rote-Bete-Püree:

2 Knollen rohe Rote Bete	500 g Kartoffeln	Muskat, Salz, Pfeffer
--------------------------	------------------	-----------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Blattpetersilie

Für die Königsberger Klopse:

Einen Topf mit ca. 1 $\frac{1}{2}$ - 2 L Salzwasser, Lorbeer, Piment und Wacholderbeeren zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Sardellen ebenfalls kleinschneiden und beides mit dem Kalbshack, dem Ei und dem Quark vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Klopfen formen. Die Klopse für etwa 5 - 10 min. in das kochende Wasser geben, anschließend herausnehmen. Den Fond durch ein Sieb in ein anderes Gefäß gießen und beiseite stellen.

Für die Sauce:

Die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen. Das Mehl hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Nach und nach etwas von dem beiseite gestellten Fond hinzugießen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Die Kapern abgießen und dabei die Flüssigkeit aus dem Glas auffangen. Die Kapern und etwas von der Flüssigkeit dazugeben. Die Sauce mit Sardellenpaste, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rote-Bete-Püree:

Rote Bete und Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und im Salzwasser weich kochen. Abgießen und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Abrieb der Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur:

Die Blättchen vom Stiel zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Bonitz am 22. Oktober 2018