

Königsberger Klopse mit Kapern-Soße und Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Hackfleisch vom Kalb	$\frac{1}{2}$ EL eingelegte Sardellen	3 EL Semmelbrösel
2 EL Kapern	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Eier
$\frac{1}{2}$ EL grober Senf	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Pfeffer

Für den Sud:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	3 Lorbeerblätter	2 Nelken
1 TL feines Salz		

Für die Sauce:

$\frac{3}{4}$ EL Mehl	75 ml trockener Weißwein	1 EL kleine Kapern
75 ml Milch	2 Zweige glatte Petersilie	10 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ EL feines Salz
-------------------------	-------------	------------------------------

Für den Salat:

2 Knollen vorgeg. Rote Bete	2 Kapernäpfel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	3 EL Weißweinessig	2 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Klopse:

Die Kapern hacken. Das Hackfleisch mit Eiern, Kapern, Semmelbröseln, Zwiebeln, Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen.

Aus dem Fleischteig feine Klößchen formen.

Für den Sud:

In ca. 2 L Kochwasser für die Klopse kommen für den Geschmack die halbierte Zwiebel, Lorbeerblätter und Nelken.

Die Klopse ins Kochwasser geben und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, das Mehl dazugeben und einrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen mit Weißwein ablöschen und dann unter Rühren die Milch dazugeben.

2 Kellen Fond von den Klopsen, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Sauce unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Klopse aus dem Wasser holen und direkt in die Sauce geben, dann bleiben sie schön warm.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln in das Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten weichkochen. Vor dem Servieren die abgeschöpften Kartoffeln mit etwas Butter vermengen.

Für den Salat:

Die Rote Bete schälen, von den Enden befreien und gewürfelt in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Zwiebeln und Rote Bete damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fatma Dogan am 02. Oktober 2019