

Königsberger Klopse mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Fond:	1 Karotte	1 Sellerie
1 Zwiebel	1 L Kalbsfond	2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	Salz, Pfeffer
Für die Klopse:	400 g Kalbshack	½ altbackenes Brötchen
3 Schalotten	1 Glas Kapern	2 Eier
200 ml Vollmilch	200 ml Sahne	2 EL mittelscharfer Senf
5 EL Semmelbrösel	2 EL Butter	Öl, Piment-d'Espelette
Salz	Pfeffer	
Für die Sauce:	1 Zitrone	4 EL Kapern
2 EL Butter	200 ml Sahne	1-2 EL Senf
3 EL Weißweinessig	250 ml Kalbsfond	2 Zweige Petersilie
3 EL Mehl		
Für die frittierten Kapern:	6 Apfel-Kapern, mit Stiel	Öl
Für den Stampf:	3 vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Sahne
4 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Fond: Kalbsfond erwärmen. Karotte schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Sellerie putzen und ggfs. vom Strunk befreien. Ein Viertel davon klein schneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln.

Lorbeerblätter abzupfen. Zwiebel abziehen, halbieren und mit Nelken und Lorbeerblättern bespicken. Den kleingeschnittenen Sellerie und die Karottenwürfel zusammen mit der gespickten Zwiebel und Thymian im Kalbsfond kurz aufkochen. Dann ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Klopse: Brötchen in Milch und Sahne einweichen.

Schalotten abziehen, enthäuten, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl und etwas Butter glasig dünsten.

Brötchen aus der Milch-Sahne-Mischung nehmen und ausdrücken.

Kapern hacken. Schalotten mit Ei, dem ausgedrückten Brötchen, Semmelbröseln und Kapern unter das Kalbshack mischen. Senf dazugeben und alles mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse zu Klopfen formen. Klopse in den heißen, auf mittlerer (bis kleiner) Flamme stehenden Fond geben. 10 Minuten ziehen lassen; Klopse rausnehmen, warm halten.

Für die Sauce: Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Aus Butter und Mehl im Topf eine Mehlschwitze herstellen. Fond durch ein Sieb passieren und Mehlschwitze damit ablöschen. Unter ständigem Rühren 100 ml Sahne dazu geben und evtl. nach und nach mehr dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zitronensaft abschmecken. Sauce eventuell pürieren, sollten sich Mehlklumpen bilden. Kapern hinzufügen und (nicht zu lange) ziehen lassen. Klopse dazu geben. Ziehen lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und Sauce damit dekorieren.

Für die frittierten Kapern: Kapern trockentupfen und in heißem Fett frittieren. Auf dem Stampf und an den Klopfen dekorieren.

Für den Stampf: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln in Salzwasser kochen. Wasser abgießen. Kartoffeln mit Butter und Sahne zerstampfen. Muskatnuss reiben. Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nathalie Riahi am 21. September 2020