

Königsberger Klopse mit Basmati, Fladenbrot, Rote Bete

Für zwei Personen

Für die Klopse:

400 g Kalbshackfleisch	2 entr. Toastbrot-scheiben	1 kleine Schalotte
1 kleines Glas Kapern	1 Ei	100 ml Milch
200 ml Sahne	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL grober Senf
500 ml Gemüfefond	Essig	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
4 Lorbeerblätter	2 Nelken	2 EL Mehl
1 Muskatnuss	Chilipulver	Sal, Pfeffer

Für den Reis:

1 Becher Basmatireis	1 Prise Kurkuma	Öl, Salz
----------------------	-----------------	----------

Für das Fladenbrot:

2 EL schwarzer Sesam	2 EL weißer Sesam	$\frac{1}{2}$ Packung Trockenhefe (Pulver)
2 EL Naturjoghurt	1 Schuss Pflanzenöl	500 g Weizenmehl
1 TL Zucker	1 TL Salz	

Für die Rote Bete:

1 vorgegarte Rote Bete	1 Zitrone	20 g Walnüsse
$\frac{1}{2}$ TL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	1 EL Olivenöl
1 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Klopse: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen Milch lauwarm erhitzen und das Toastbrot darin einweichen. Schalotte abziehen, fein Würfeln und in 1 EL Butter anbraten. Zur Seite legen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und etwas für die Garnitur beiseitelegen. Das eingeweichte Toast mit den Händen gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Hackfleisch, angebratene Schalotte, Ei, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und kräftig durchkneten. Hackmasse mit feuchten Händen in ca. 5 cm große Klöße formen. In einem Topf Fond aufkochen, Lorbeerblätter abzupfen und mit den Nelken dazugeben. Klopse darin bei milder Hitze 15-20 Minuten ziehen lassen. Fond aufbewahren.

Für die Sauce die restliche Butter in einem Topf oder einer großen Pfanne aufschäumen, das Mehl unterrühren und kurz anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und aufkochen. Sahne dazu gießen. Klöße hineingeben und ca. 5 Minuten darin erhitzen. Muskatnuss reiben. 2-3 EL Kapern unter die Sauce rühren und Sauce mit Essig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Chili abschmecken. Restliche Petersilie über die Königsberger Klopse streuen.

Für den Reis: Einen Topf mit 2 Tassen Salzwasser zum Kochen bringen.

Reis waschen, im Sieb abtropfen lassen und kurz in Öl anbraten. Mit dem kochenden Wasser ablöschen und solange quellen lassen, bis er gar ist. Mit Kurkuma verfeinern.

Für das Fladenbrot: Hefe in etwas lauwarmen Wasser mischen. Mehl hinzugeben sowie Öl, Joghurt, Zucker und Salz. Alles zu einem Teig verarbeiten, zu Fladen formen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Sesam bestreuen und im Ofen ausbacken.

Für die Rote Bete: Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Walnüsse hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Für die Marinade Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Zitronensaft mit Honig, Senf, Olivenöl, Walnussöl, Salz und Pfeffer vermengen und die Rote Bete damit marinieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bisrat John am 02. November 2020