

# Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Klopse:

250 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Sardellenpaste	50 g Kapern, mit Kapernwasser	$\frac{1}{2}$ TL granul. Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	2-3 EL Paniermehl	Salz, Pfeffer

### Für den Fond:

1 Zwiebel	1,5 l klarer Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

1 Zitrone	1 Ei	40 g Butter
125 ml Sahne	1 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
1 EL granul. Zwiebeln	1-2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

6 mittelgroße Kartoffeln	Salz
--------------------------	------

### Für die Klopse:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Hackfleisch, Zwiebel, Ei, getrocknetem Knoblauch und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Kapern auf ein Sieb geben, dabei das Kapernwasser auffangen. Kapern für die Sauce beiseitelegen. Masse mit Paniermehl binden und mit Sardellenpaste, Kapernwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse gleichmäßige Klopse formen.

### Für den Fond:

Fond erhitzen. Zwiebel abziehen und würfeln. Lorbeerblatt abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Lorbeerblatt zum Fond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 350 ml Fleischfond für die Sauce und ca. 250 ml für das Kochwasser der Kartoffeln zur Seite stellen.

Die geformten Klopse in den Fond geben und je nach Größe ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

### Für die Sauce:

Butter in einem Topf auslassen, unter Rühren Mehl hinzugeben und auf diese Weise eine Mehlschwitze herstellen. Unter ständigem Rühren mit Fleischfond (s. oben) ablöschen, dann Sahne angießen und getrocknete Zwiebeln hinzugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Hitze auf ca.  $\frac{1}{3}$  reduzieren, damit die Sauce nicht mehr kocht.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kapern (von oben) und Petersilie zur Sauce geben und alles mit Zucker, Zitronensaft, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen und zur Bindung unter die Sauce rühren. Klopse in die Sauce geben und ziehen lassen.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser mit ca. 250 ml Fleischfond (s. oben) garen. Anschließend abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carsten Metzler am 28. April 2021