

Königsberger Klopse, Kartoffel-Stampf, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

300 g Kalbshackfleisch	2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe
3 Scheiben Toastbrot	200 ml Vollmilch	1 Ei
1 TL mittelscharfen Senf	4 Zweige krause Petersilie	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgegarte Rote Bete	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
2 EL roter Balsamicoessig	1 TL Zucker	2 EL Rapsöl
1 TL Salz	Pfeffer	

Für die Königsberger Klopse:

Vom Toastbrot die Rinde entfernen, in Stücke rupfen und in Milch-Wassermischung einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in Butter anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Hackfleisch, Schalotten und Knoblauch, Ei, Senf und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topf mit Wasser aufsetzen und etwas Salz dazugeben.

Aus der Hackfleischmasse 4 gleichgroße Klöße formen.

Hackbällchen in das kochende Wasser geben. 20 Minuten bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten.

Für die Sauce:

200 ml Kochfond, der Klopse von oben 200 ml Kalbsfond 30 g Butter 100 g Sahne 1 EL Kapern 10 Kapernbeeren 30 g Mehl Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl dazugeben, kurz anschwitzen, Kochfond der Klopse und Kalbsfond dazu geben und unter Rühren aufkochen lassen. Zwei Minuten köcheln lassen. Kapern, Kapernbeeren und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Wasser garkochen. ca. 15 Minuten. Wasser abgießen, Butter und Sahne dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer einen Stampf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete würfeln. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Öl, Essig, Zucker, Petersilie, Salz und eine Prise Pfeffer zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Zwiebeln und Rote Bete damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Peters am 08. November 2021