

# Königsberger Klopse mit Kartoffel- Meerrettich- Espuma

## Für zwei Personen

### Für die Klopse:

250 g Kalbshackfleisch	100 g frisches Toastbrot	2 EL Kapern
1 Zwiebel	1 EL Butter	1 Ei, Größe L
500 ml Kalbsfond	¼ Bund Estragon	¼ Bund Kerbel
¼ Bund Schnittlauch	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Sauce:

400 ml Kalbsfond	80 g Butter	100-150 ml Sahne
100-150 ml Riesling	weißer Balsamicoessig	1 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffel-Meerrettich- Espuma:

200 g mehlig. Kartoffeln	15 g frischer Meerrettich	1 EL Sahnemeerrettich
25 g Butter	100-120 ml Milch	Muskatnuss, Salz

### Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

1 vorgegarte Rote Bete	1 mittelgroßer Apfel	2-4 Sch. eingel. Jalapeño
2 EL Johannisbeergelee	2 EL Himbeeressig	Salz

### Für die Kapernäpfel:

4 große Kapernäpfel	1 Ei	100 g Pankomehl
2 EL Weizenmehl	Öl	

### Für die Garnitur:

1 Beet Kresse	1-2 Zweige Kerbel	
---------------	-------------------	--

## Für die Königsberger Klopse:

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. In Butter anschwitzen.

Weißbrot in einen Mixer geben und fein zerkleinern. Estragon, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kapern fein hacken. In einer Schüssel das Kalbshackfleisch mit Zwiebeln, Weißbrot, Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Kapern und Ei vermischen. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann Klopse formen. Fond mit etwa 500 ml Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen.

Klopse in den kochenden Fond geben, dann den Herd ausschalten und die Klopse ca. 12-15 Minuten ziehen lassen.

## Für die Sauce:

In einer Pfanne Kalbsfond mit ca. 100 ml Riesling aufkochen, nach kurzer Zeit die Butter dazugeben. Alles etwas einreduzieren lassen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne angießen und die Sauce erneut einreduzieren lassen. Ggf. mit etwas Balsamicoessig abschmecken.

Speisestärke mit etwas Wasser vermischen und unter die Sauce rühren.

Im Anschluss kurz aufkochen lassen.

## Für die Kartoffel-Meerrettich-Espuma:

Kartoffel schälen, kleinschneiden und weichkochen. Vor dem Abgießen etwas Kochwasser abschöpfen und beiseitestellen. Milch erwärmen.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit warmer Milch, Butter, Salz, Sahnemeerrettich und Muskat mischen, mit einer Gabel klein drücken.

Kartoffelmasse durch ein feines Sieb streichen und in den Sahnesyphon füllen. Sahnesyphon nach Anleitung benutzen. Frischen Meerrettich schälen und über die Espuma reiben.

**Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:**

Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Rote Bete und Apfel fein in eine Schüssel raspeln. Jalapeño fein hacken und untermischen. Gelee in einen Topf geben und kurz auf den Herd stellen, damit es schmilzt. Dann mit Himbeeressig verrühren. Unter den Apfel-Rote-Bete-Salat mischen und ggf. mit etwas Salz abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.

**Für die Kapernäpfel:**

Ei verquirlen. Kapernäpfel erst in Mehl, dann im verquirlten Ei und schließlich im Pankomehl wälzen. Bei 180 Grad in Sonnenblumenöl knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Kresse vom Beet schneiden. Kerbel abbrausen und trockenwedeln.

Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Knorr am 07. März 2022