

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

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Rinderhackfleisch	$\frac{1}{2}$ trockenes Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	1 l Gemüsefond	1 EL Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für die Kapernsauce:

60 g Kapern	1 Zitrone, davon Saft	1 Ei
2 EL Butter	50 ml Sahne	Gemüsefond
1 EL Mehl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	5 EL Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen vorgek. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Klopse:

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und ebenfalls in die Schüssel geben. Zwiebelwürfel, Ei und Paniermehl dazugeben. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Kleine Klößchen formen und ca. 10 Minuten in dem Gemüsefond ziehen lassen.

Für die Kapernsauce:

Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl dazugeben. Gemüsefond von den Klopfen abnehmen und einrühren, bis eine schöne sämige Sauce entsteht. Kapern dazugeben. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Ganz zum Schluss ein Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne in die Sauce einrühren.

Für Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salz Wasser zum Kochen bringen. Garkochen, abgießen und ausdampfen lassen. Mit Butter und Sahne ein feines Kartoffelpüree herstellen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Für den Rote-Bete-Salat:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Aus der Roten Bete mit einem Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Apfelessig, Öl und Schnittlauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Dressing mit den Rote-Bete-Kugeln vermischen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Cornelia Utrecht am 13. November 2023