

Königsberger Klopse, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

| | | |
|------------------------|---------------------|-------------------|
| 250 g gem. Hackfleisch | 1 große Zwiebel | 2 Eier |
| 1 EL Senf | 1 EL Sardellenpaste | 600 ml Hühnerfond |
| 2 EL Paniermehl | Salz | Pfeffer |

Für die Kartoffeln:

| | | |
|-------------------------|-------------|------------------------------|
| 300 g festk. Kartoffeln | 1 TL Butter | $\frac{1}{2}$ EL feines Salz |
|-------------------------|-------------|------------------------------|

Für die Sauce:

| | | |
|----------------|-------------------|--------------------|
| 100 g Kapern | 1 Zitrone, Saft | 200 ml saure Sahne |
| 150 g Butter | 500 ml Hühnerfond | 150 g Mehl |
| 1 Prise Zucker | Salz | Pfeffer |

Für den Rote-Bete-Salat:

| | | |
|--------------------------------------|------------------------|--------------------|
| 200 g vorg. Rote Bete | 1 Schalotte | 2 EL Weißweinessig |
| $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | 1 TL gemahlener Kümmel | 1 TL Zucker |
| 4 EL Rapsöl | Salz | Pfeffer |

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für die Klopse:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch, Paniermehl, Eier, Senf und Zwiebel in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Fleischteig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf ein wenig Sardellenpaste hinzufügen. Aus der Teigmasse Klopse formen. Fond in einem Topf erwärmen und die Klopse darin ziehen lassen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln in das Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten weichkochen. Vor dem Servieren die abgeschöpften Kartoffeln mit etwas Butter vermengen.

Für die Sauce:

Zitrone halbieren und 50 ml Saft auspressen. Butter mit Mehl zusammen in einen Topf erhitzen. Mit Fond unter Rühren ablöschen. Die abgetropften Kapern und Saure Sahne dazugeben. Die Sauce nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und klein schneiden. Petersilie fein hacken. Weißweinessig und Rapsöl miteinander vermengen und mit Rote Bete und Zwiebeln vermischen. Rote-Bete-Salat mit Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.

Für die Garnitur:

Petersilie fein hacken und über das Gericht streuen.

Sabrina Brüning am 26. Februar 2024