

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Romana-Salat

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 Sardellenfilet	2 Scheiben Toastbrot
1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Kapern mit Saft
1 Ei	50 g Butter	1 L Gemüsefond
50 ml Milch	75 ml Sahne	2 EL Tafelessig
1 TL m.-scharfer Senf	1 Lorbeerblatt	2 Nelken
5 schwarze Pfefferkörner	25 g Mehl	Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für die Salzkartoffeln:

6 festk. Kartoffeln	1 EL Butter	Petersilie, Salz
---------------------	-------------	------------------

Für den Romana-Salat:

1 Romana-Salat	1 Zitrone, Saft	75 g griech. Joghurt, 10%
50 g Sahne	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 Beet Rote Bete Sprossen

Für die Königsberger Klopse: Den Fond mit einem Esslöffel Essig, Lorbeer, Nelken und Pfefferkörnern erhitzen.

Schalotte abziehen und in einem halben Esslöffel Butter anschwitzen.

Toastbrot entrinden und fein würfeln. Zwiebeln mit Milch ablöschen, das Gemisch über die Brotwürfel geben und vermengen. Einen Esslöffel der Kapern hacken. Hackfleisch mit den gehackten Kapern, Ei, Senf, 5 g Salz, etwas Pfeffer und der Brotmasse vermengen. Gewürfeltes Sardellenfilet hinzugeben und vermengen. Ggf. mit etwas Paniermehl die Masse binden. Masse mit feuchten Händen zu gleichmäßigen Klößchen formen. Klößchen in siedendem Fond für 15 Minuten garen. Klößchen herausnehmen und Brühe sieben. 200 ml davon auffangen.

Restliche Butter in einem Topf zerlassen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. 200 ml der gesiebten Brühe und Sahne hinzugeben. Sauce glattrühren. Alles 5 Minuten köcheln lassen. Restliche Kapern und etwas Kapernsaft hinzugeben und mit Essig, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salzkartoffeln: Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen. Vor dem Servieren in etwas Butter schwenken. Petersilie hacken, zu den Kartoffeln geben und erneut schwenken.

Für den Romana-Salat: Salat in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken-schleudern.

Zitrone halbieren und 1 Esslöffelsaft auspressen. Zitronensaft mit restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnitur: Petersilie für Garnitur zupfen. Sprossen ebenfalls zupfen und für die Garnitur verwenden.

Elke Hedtheyer am 02. Juni 2025