

# Kalb-Klößchen mit Sardellen-Rouille, Thunfisch-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsklößchen:**

200 g Kalbshackfleisch	1 altbackenes Brötchen	1 kleine Schalotte
1 Ei	200 ml Milch	2 EL Crème-fraîche
Butterschmalz	1 TL Dijon-Senf	1/3 Bund Schnittlauch
2 EL Paniermehl	Salz	Pfeffer

**Für die Sardellen-Zitronen-Rouille:**

2 mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone	2 Sardellenfilets
2 zimmerwarme Eier	1 EL Butter	500 ml Kalbsfond
100 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für den Thunfisch-Rote-Bete-Salat:**

200 g frischer Thunfisch	1 frische Rübe Rote Bete	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	1 EL Dijon-Senf	2 EL Ahornsirup
1/3 Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Rote-Bete-Chip:**

1 frische Rote Bete	Öl	Salz
<b>Für die frittierten Kapern:</b>	10-15 Kapern	Mehl, Öl

**Für die Kalbsklößchen:** Das Brötchen klein schneiden und in Milch einweichen, anschließend gut ausdrücken. Schalotte abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken.

Kalbshackfleisch mit ausgedrückten Brötchen, Schalotte, Schnittlauch, Ei, Crème fraîche, Senf und Paniermehl gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kleine Klößchen aus der Masse formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsklößchen darin ringsherum braten.

**Für die Sardellen-Zitronen-Rouille:** Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Kalbsfond garen. Abgießen, dabei den Kalbsfond auffangen, und Kartoffeln ausdampfen lassen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Eiern verrühren.

Sardellen fein hacken und zur Kartoffel-Ei-Masse geben. Langsam Rapsöl und Butter hinzugeben. Dann so viel des aufgefangenen Kalbsfonds einrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Rouille mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und ein wenig Zitronensaft abschmecken.

**Für den Thunfisch-Rote-Bete-Salat:** Zwiebel abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Rote Bete schälen und fein reiben. Zwiebel, Schnittlauch, Rote-Bete-Raspel, Senf, Ahornsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut miteinander vermengen.

Thunfisch in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Salat abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sud mit Zitronensaft abschmecken und vor dem Servieren über den Salat träufeln.

**Für den Rote-Bete-Chip:** Öl in einem Topf erhitzen. Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz würzen.

**Für die frittierten Kapern:** Öl in einem Topf erhitzen. Kapern mehlieren und in heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Daniel Schöller am 05. April 2022