

Königsberger Reh-Klopse mit Weißwein-Soße und Reis

Für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g Rehackfleisch	1 Ei	2 TL Kapern
1 TL Sardellenpaste	100 g Semmelbrösel	1 TL mittelscharfer Senf
500 ml Rinderfond	5 Wacholderbeeren	3 getrock. Lorbeerblätter
3 Nelken	1 TL getrock. Thymian	1 TL gemahl. Piment
1 TL gemahl. Koriandersaat	1 TL Knoblauchpulver	1 TL Zimtpulver
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Weißweinsauce:

200 ml Weißwein	2 Schalotten	100 ml franz. Wermut
2 EL Crème fraîche	1 EL Butter	50 g kalte Butter
2 TL Kapern	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

200 g schwarzer Reis	Salz
----------------------	------

Für die Garnitur:

Kresse

Für die Klopse:

Das Rehackfleisch mit Senf, Ei, Kapern, Sardellenpaste und Semmelbrösel mischen und gut durchkneten.

Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter, Piment, Koriander, Knoblauch, Zimt und Thymian im Mörser mahlen. Salz und Pfeffer dazugeben und die Rehackmasse mit der Gewürz-Mischung vermengen.

Daraus kleine Bällchen formen und diese in einem Topf mit Fond knapp bedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Klopse entnehmen, den übrigen Fond durch ein Sieb gießen und aufheben.

Für die Weißweinsauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und leicht in einem Topf in Butter anschwitzen. Wermut, Weißwein und 200 ml von dem aufgehobenen Fond der Klopse dazugeben und um die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb passieren, Crème fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter mit dem Pürierstab untermontieren, so dass eine leichte Bindung entsteht. Nun die Kapern zugeben und anrichten.

Für den Reis:

Reis in 450 ml Wasser kochen, bis das Wasser verkocht ist. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Christine Dietrich am 02. Oktober 2023