

## Königsberger Klopse vom Kalb

### Für 2 Personen

100 g Toastbrot (ohne Rinde)	50 ml Milch	2 Schalotten
4 Stiele glatte Petersilie	2 Sardellenfilets	2 TL Butter
300 g Kalbshack	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 TL Zucker	100 ml Weißwein
250 ml Kalbsfond	1 TL scharfer Senf	1 EL Kapern
1 Msp. abgeriebene Zitroneschale	1 TL Mehlbutter	50 g geschlagene Sahne

Brot würfeln und mit Milch einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Sardellenfilets fein hacken. Eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit angeschwitzter Schalotte, Ei, Sardellen, Petersilie und dem eingeweichten Brot in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander vermischen. Aus der Masse Klopse formen. Salzwasser aufkochen, die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken, ins Wasser geben. Im siedenden Wasser die Klopse ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Soße die restliche Schalotte in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen, mit Zucker bestäuben und karamellisieren, mit Wein und Kalbsfond auffüllen und diesen um die Hälfte einkochen. Senf, Kapern und Zitronenabrieb dazugeben, die Soße mit Mehlbutter binden und abschmecken. Die Soße sollte sehr dick sein. Mit dem Pürierstab luftig aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Klopse anrichten und mit der Soße übergießen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 04. März 2009