

# Königsberger Klopse

## Für 2 Personen

100 g Toastbrot ohne Rinde	50 ml Milch	2 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Sardellenfilet, eingelegt	2 TL Butter
300 g Kalbshackfleisch	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. Zitronen-Schale	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. Sardellenfilet fein hacken. Eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit angeschwitzter Schalotte, Ei, Sardelle, 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 Sauce 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 Sauce mit Mehlbutter binden und abschmecken. Die Sauce sollte sehr dick sein. Mit dem Pürierstab luftig aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Klopse anrichten und mit der Sauce übergießen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

Vincent Klink 04. Oktober 2012