

# Königsberger Klopse mit Spargel-Gemüse

## Für 4 Personen

### Für die Klopse:

60 g Kastenweißbrot ohne Rinde	4 EL Milch	2 Schalotten
2 Sardellenfilets	3 Zweige Blattpetersilie	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	2 EL Butter
600 g Kalbshackfleisch	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 TL Zucker	1/8 l Weißwein	1/4 l Rinderbrühe
1 TL scharfer Senf	1 EL kleine Kapern	1 TL Zitronen-Abrieb
1 TL Mehlbutter	50 g Sahne	

### Für den Spargel:

800 g Spargel	Salz, Zucker	1 TL Butter
---------------	--------------	-------------

Weißbrot würfeln, die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen.

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Sardellenfilets klein hacken. Blattpetersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und zwei Nelken spicken.

In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, die Hälfte der Schalotten darin glasig anschwitzen. Dann die Schalotten mit Hackfleisch, Sardellen, Ei, Petersilie und dem eingeweichten und gut ausgedrücktem Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Hackfleischmasse mit nassen Händen Klopse formen. Salzwasser mit der gespickten Zwiebel in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Die Klopse darin ca. 15 Minuten ziehen lassen. (Es sollte nicht mehr Wasser im Topf sein als nötig).

Den Spargel sorgfältig schälen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Küchenschnur zusammenbinden. Die Spargelschalen und die Enden in reichlich kochendes Wasser mit etwas Salz, Zucker und Butter geben und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Dann die Schalen und Enden abschütten und den Fond passieren. Die Spargelstangen im Fond 8-10 Minuten kochen, dann herausnehmen, abtropfen lassen und jede Stange in drei Teile schneiden.

Für die Sauce in einem Topf 1 EL Butter erhitzen, restliche Schalotte darin glasig anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Wein auffüllen und diesen um 2/3 einkochen lassen. Mit Brühe, und 1 Schöpfkelle Klopsefond aufgießen. Senf und Kapern zugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken, mit Mehlbutter binden. Die Sauce ziemlich dick halten und 5 Minuten kochen.

Die Sahne halbsteif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Sauce ziehen.

Die Klopse und Spargel anrichten mit der Sauce übergießen und servieren.

Vincent Klink am 12. Mai 2016