

Königsberger Klopse

Für 4 Personen

80 g Kastenweißbrot	120 g Sahne	2 Schalotten
2 EL Butter	2 eingel. Sardellenfilets	3 Zweige Blattpetersilie
1 Zwiebel	2 Lorbeerblätter	4 Gewürznelken
Salz	500 g Kalbshackfleisch	1 Ei
Pfeffer	1 TL Zucker	1/8 l Weißwein
1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe	1 TL scharfer Senf	1 EL kleine Kapern
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Mehlbutter	

Die Brotscheiben grob würfeln, in eine Schüssel geben und die Hälfte der Sahne darüber gießen. Die Schalotten schälen und klein schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, die Hälfte der klein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen.

Sardellenfilets klein hacken.

Blattpetersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und zwei Gewürznelken spicken.

In einem Topf reichlich Salzwasser und die gespickte Zwiebel zum Kochen bringen.

Angeschwitzte Schalotten mit Hackfleisch, Sardellen, Ei, Petersilie und dem eingeweichten Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen Klopse formen.

Die Temperatur des kochenden Wassers etwas reduzieren, die Klopse darin ca. 15 Minuten ziehen lassen. (Es sollte nicht mehr Wasser im Topf sein als nötig).

Für die Sauce in einem Topf restliche Butter schmelzen, die restlichen klein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Wein auffüllen und stark einkochen lassen.

Brühe und zusätzlich ca. 150 ml vom Klopsekochfond angießen. Senf und Kapern, 2 Gewürznelken und ein Lorbeerblatt zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Mit Mehlbutter binden. Die Sauce ziemlich dick halten und 5 Minuten kochen.

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

Die Klopse anrichten mit der Sauce übergießen und servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 13. Februar 2020