

Königsberger Klopse mit Grünkohl- Meerrettich- Wirsing

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Kalbshackfleisch	50 g entrindetes Toastbrot	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone	2 cm Ingwer
1 Ei	1 L Geflügelfond	3 EL Milch
3 eingelegte Sardellen	1 EL getrock. Champignons	1 TL scharfer Senf
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	1 Zweig glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Chilisalz	

Für die Sauce:

150 ml Sahne	1 Zitrone	1 Zweig Dill
1 EL kleine Kapern	1 EL kalte Butter	1 Muskatnuss
1 EL Speisestärke	mildes Chilisalz	

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	80 ml Milch	1 Zitrone
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für das Gemüse:

250 g Grünkohl	250 g Wirsing	80 ml Geflügelfond
3 cm Meerrettich	1 Muskatnuss	1 EL kalte Butter
mildes Chilisalz	Kapernäpfel	Salz

Für die Klopse:

Für den Kochsud die Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit der Gewürznelke darauf feststecken. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Fond aufkochen, die gespickte Zwiebel mit 2 Scheiben Ingwer, Knoblauch und den getrockneten Champignons hinzufügen und bis an den Siedepunkt erhitzen.

Für die Klopse das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Sardellen klein schneiden und mit der Milch, dem Ei und dem Senf in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer glattrühren und mit den Toastbrotwürfeln vermischen. 1 TL Petersilie hacken und mit Hackfleisch vermengen. Ein wenig Zitronenschale abreiben. Hackfleischmasse mit Chilisalz, Muskatnuss und einer Messerspitze Zitronenabrieb kräftig würzen. Zu einem gleichmäßigen Teig vermischen, 5 Minuten ziehen lassen, nochmals vermischen und mit nassen Händen etwa 6 gleichgroße Klopse bzw. Kugeln in Golfballgröße daraus formen. In dem heißen Fond knapp unter dem Siedepunkt etwa 15-20 Minuten durchziehen lassen.

Für die Sauce:

Für die Sauce 150 ml vom angesetzten Kochsud abnehmen und durch ein Sieb gießen. Die Klopse im restlichen Fond bei geschlossenem Deckel warmhalten.

Die Speisestärke in ein wenig kaltem Wasser glattrühren. Den abgenommenen Kochsud (150 ml) mit der Sahne in einem Topf aufkochen lassen, die angerührte Speisestärke nach und nach hineinrühren, bis die Sauce sämig bindet. Ein paar Minuten kaum merklich köcheln lassen. Die Butter untermixen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Kapern hineinrühren. Ein wenig Zitronensaft auspressen und einen Streifen der Zitronenschale 2 Minuten darin ziehen lassen, wieder entfernen. Die Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft, Chilisalz und Muskatnuss abschmecken. Ein wenig Dill hacken und einen Esslöffel Dill unter die Sauce rühren.

Für das Zitronen-Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Kartoffeln abgießen

und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen, bräunen und zusammen mit der restlichen Butter unter die Kartoffelmasse mischen.

Zitronenschale abreiben und das Püree mit einem Teelöffel Zitronenabrieb, Salz und Muskatnuss würzen.

Für den Grünkohl-Meerrettich-Wirsing:

Den Grünkohl von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen zupfen. Etwa 4 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und überschüssiges Wasser ausdrücken.

Die Wirsingblätter von den Blattrippen schneiden und in 1,5 cm große Blätter schneiden. In Salzwasser etwa 5 Minuten noch leicht bissfest kochen, abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und überschüssiges Wasser ausdrücken.

Vor dem Anrichten Grünkohl und Wirsing in Geflügelfond kurz erhitzen.

Zum Schluss mit Chilisalzwasser und etwas Muskatnuss würzen und die Butter unterrühren. Zum Anrichten frischen Meerrettich schälen und über das Gemüse reiben.

Die Klopse aus dem Sud heben, auf heiße Teller setzen, mit Sauce überziehen und mit Karpfenäpfeln garnieren. Zitronen-Kartoffelpüree und Grünkohl-Meerrettich-Wirsing daneben geben und servieren.

Alfons Schuhbeck am 06. März 2020