

Kalb-Klößchen, Spargel, Zitronen-Soße, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsklößchen:

250 g Kalbshackfleisch	2 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	3 Sardellenfilets
3 TL kleine Kapern	2 Eier	80 ml Milch
20 g Parmesan	2 TL Senf	2 Stiele glatte Petersilie
2 Stiele Majoran	1 Muskatnuss	2 TL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronensauce:

1 Zitrone	2 Eier	400 ml Kalbsfond
2 Zweige Majoran	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

8 kl. neue Kartoffeln	Salz
-----------------------	------

Für den Spargel:

2 Stangen grüner Spargel	2 Stangen weißer Spargel	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	1 TL Kapern	2 Halme Schnittlauch
-----------	-------------	----------------------

Für die Kalbsklößchen:

Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit der Milch beträufeln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der heißen Butter andünsten. Petersilie und Majoran abrausen und trockenwedeln.

Blätter abzupfen, fein schneiden und zur Zwiebelmischung geben. Etwas abkühlen lassen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Sardellen fein hacken und Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Toast leicht ausdrücken und mit Hackfleisch, der Zwiebelmischung, Zitronenschale, Senf, Kapern, Sardellen, 4 EL geriebenem Parmesan und 4 Eigelben verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Masse zu Klößchen formen.

Um alle Klößchen gleichgroß zu formen, benutzen Sie am besten einen Eisportionierer! **Für die Zitronensauce:**

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Majoran abrausen und trockenwedeln. Kalbsfond in einem Topf aufkochen lassen und Majoran hinzugeben, dann die Kalbsklößchen darin bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen. Danach herausnehmen und warmstellen.

400 ml von dem Kochsud abnehmen und durch ein Sieb passieren.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kochsud mit 1-2 EL Zitronensaft und 2 Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Sauce dabei nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnt sie. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln abbürsten, der Länge nach halbieren und in kochendem Salzwasser garen. Danach abgießen und ausdämpfen lassen.

Für den Spargel:

Grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Schräg in Stücke schneiden und in kochendem gesalzenem Wasser 3-5 Minuten bissfest garen. Abgießen,

in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Weißer Spargel schälen, Enden abschneiden und in Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und beide Spargelsorten darin garen. Außerdem die bereits gegarten Kartoffeln dazugeben und auf der Schnittseite mitbraten. Alles salzen und pfeffern.

Für die Garnitur:

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Gericht mit Zitronenabrieb, Schnittlauch und Kapern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 02. Juni 2020