

Kalb-Klopse in Kapern-Fond, Flusskrebse, Erbsenschoten

Für zwei Personen

Für die Klöße:

400 g Kalbshack	1 Ei	200 ml Sahne
1 EL Kapernäpfel	350 ml Kalbsfond	4 Zw. glatte Petersilie
4 EL Pankobrösel	Salz	Pfeffer

Für den Fond:

100 g Flusskrebsschwänze	5 Thai Spargel	8 Erbsenschoten
1 EL Kapernäpfel	2 Zitronen	100 ml Sahne
1 Flocke Butter	1 TL süßer Senf	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Bunte Blüten

Für die Klopse:

Die Pankobrösel mit der Sahne vermischen. Diese Mischung zur Bindung zum Hack geben und mit einem Ei, Senf, gehackten Kapernäpfel und Petersilie, Abrieb von einer Zitrone, Salz und Pfeffer zu einer Klopsmasse vermengen und in gleich große Kugeln formen. Kalbsfond erhitzen und die Klopse darin bei siedender Temperatur garen. Herausnehmen, in einem Sieb über einem Topf abtropfen lassen und beiseitestellen.

Für den Fond:

Nun den übrig gebliebenen Kalbsfond mit Zitronensaft- und Zesten, den Kapern, sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit Sahne und Butter zu einer leichten Sauce montieren. Erbsenschoten in Julienne schneiden. Flusskrebse sowie den Thaispargel und die Erbsenschoten darin einmal aufstoßen. Dann über die Klopse im Sieb gießen. Der Fond, der im Topf unter den Klopfen überbleibt, mit süßem Senf, Butter und Sahne mit Hilfe eines Stabmixers aufmontieren.

Für die Garnitur:

Bunte Blüten am Ende auf das Gericht setzen.

In einem tiefen Teller die Klopse mit den Flusskrebsen und der Gemüseeinlage anrichten, den schaumigen Fond über das Ragout gießen und servieren.

Alexander Kumptner am 11. November 2020