

# Königsberger Klopse mit Rote Bete, Orangen-Marmelade

Für vier Personen

## Königsberger Klopse:

2 Zwiebeln	2 – 3 Sardellenfilets	1 EL Petersilie
1 Zitrone, unbehandelt	1 Brötchen, vom Vortag	100 ml Milch
500 g Kalbshackfleisch	3 Eier	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	750 ml Geflügelbrühe	50 g Butter
30 g Mehl	100 ml Weißwein, trocken	100 ml Schlagsahne
4 EL Kapern	Pflanzenöl, Worcestersoße	Pfeffer, Salz

## Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
Crème-fraîche, Salz		

## Rote Bete:

3 – 4 Knollen Rote Bete, vorgegart	100 ml Rote-Bete-Saft	1 EL Rotweinessig
2 – 3 EL Orangenmarmelade, englisch	3 Zweige Dill	3 Zweige Estragon
Pfeffer, Stärke, Salz		

### Königsberger Klopse:

Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Sardellenfilets und die Petersilie hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Das Brötchen in der Milch quellen lassen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Mit den Zwiebelwürfeln und einem Ei verkneten. Mit Sardellen, Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die zweite Zwiebel schälen, halbieren, mit einem halbierten Lorbeerblatt und Nelken spicken, in die heiße Brühe geben und leise köcheln lassen. Den Fleischteig zu kleinen Klößchen formen, diese in die Brühe einlegen und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Klößchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Die Brühe durchsieben. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren. Unter weiterem Rühren die Brühe angießen und die Soße einmal kräftig aufkochen lassen. Dann bei kleiner Hitze zehn Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestershiresoße pikant abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen. Zwei Eigelbe mit der Sahne verquirlen und in die Soße rühren.

### Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen. In der Zwischenzeit die Butter bräunen und mit der Milch vorsichtig ablöschen. Leicht salzen. Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken und die heiße Milch zugeben. Alles glatt rühren, eventuell noch einen Esslöffel Crème fraîche untermengen. Die Kapern bei mäßiger Hitze in Pflanzenöl knusprig ausbacken, abtropfen, leicht salzen und unter das Kartoffelpüree geben.

### Rote Bete:

Die rote Bete würfeln im Rote Bete Saft erhitzen. Mit Essig, Salz, Pfeffer sowie der Orangenmarmelade abschmecken. Den Fond eventuell mit etwas angerührter Stärke binden und Dill, sowie die Estragonblätter feingehackt untermengen. Die Soße erneut auf den Herd stellen und die Klößchen darin noch mal erwärmen, aber nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Soße. Klößchen mit Soße, Kartoffelpüree und Roter Bete anrichten.

### Tipp:

Das Kartoffelpüree kann noch durch geröstete Kapern abgerundet werden.

Kolja Kleeberg am 02. März 2012