

Königsberger Klopse mit frittierter Petersilie

Für 6-8 Personen:

Für die Brühe (ca. 2 l):

| | | |
|-----------------|-------------------------|------------------|
| 4 Rinderknochen | 2 Beinscheiben vom Rind | 1 Suppenbund |
| 1 Zwiebel | 1 Knolle Fenchel | 4 Lorbeerblätter |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die Klopse:

| | | |
|---------------------------|---------------------------|-------------------|
| 600 g mageres Rindfleisch | 200 g durchw. Rindfleisch | 200 g Rinderzunge |
| 0,1 l Rinderbrühe | 2 Eier | 4 Sardellenfilets |
| 1 Bund Petersilie | 3 Schalotten | 1 Brötchen |
| 3 EL Semmelbrösel | 1 EL Kapern | Salz, Pfeffer |

Für die Soße:

| | | |
|-------------------|-----------------------|------------------|
| 1.5 l Rinderbrühe | 2 Schalotten | 4 Lorbeerblätter |
| Pfefferkörner | 1 kleines Glas Kapern | Salz |
| 100 g Butter | 4 EL Mehl | 250 ml Sahne |
| Zitronensaft | Pfeffer | |

Anrichten:

| | | |
|----------------|-------------------|------------|
| 50 g Pankomehl | 1 Bund Petersilie | Frittieröl |
|----------------|-------------------|------------|

Für die Brühe (ca. 2 l):

Ein wichtiger Bestandteil für dieses Gericht ist eine gute Rinderbrühe. Zum einen garen die Klopse darin, zum anderen ist die Brühe Grundlage für die Soße. Die Herstellung der Brühe ist einfach, erfordert aber etwas Zeit. Am besten am Vortag zubereiten.

Suppengemüse und Fenchelknolle säubern und in grobe Stücke teilen. Die Zwiebel teilen und die Schnittfläche in einer Pfanne schwarz rösten. Knochen, Fleisch, Gemüse, Zwiebelhälften und Gewürze in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis alle Zutaten knapp bedeckt sind. Einmal kräftig aufkochen, die Hitze reduzieren und den Topf verschließen. Die Brühe mindestens 2 Stunden köcheln lassen, anschließend durch ein feines Sieb gießen.

Für die Klopse:

Für die Klopse werden sowohl mageres als auch gut durchwachsenes Rindfleisch benötigt. Das Fett gibt den Klößen eine besondere Geschmeidigkeit. Außerdem bekommen die Klopse durch die Zugabe von etwas Rinderzunge einen pikanten Geschmack.

Die Rinderzunge in Salzwasser etwa 2 Stunden köcheln lassen. Abkühlen lassen und die äußere Haut entfernen. Das Fleisch in Stücke schneiden und in einem Fleischwolf zu Hack verarbeiten. Rindfleisch ebenfalls durch den Wolf drehen.

Schalotten, Sardellenfilets und Kapern fein würfeln, die Petersilie hacken. Die Schalotten mit etwas Wasser 10 Minuten dünsten.

Das Brötchen in Stücke scheiden und in der Brühe einweichen.

Ausdrücken und mit einem Mixstab pürieren. Hack in eine Schüssel geben und mit den vorbereiteten Zutaten, Semmelbröseln, Eiern und Gewürzen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hände anfeuchten und aus der Masse Klopse formen.

Für die Soße:

Die Schalotten schälen und in feine Streifen scheiden. Die Brühe aufkochen und Lorbeer, Pfefferkörner, Schalotten, die Hälfte der Kapern und Salz hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die vorbereiteten Klopse in der Brühe etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Aus der Brühe nehmen und die Trübstoffe mit einer Schaumkelle oder einem feinen Sieb entfernen.

Zimmerwarme Butter mit Mehl verkneten. Die Mehlbuttermilch nach und nach in die Brühe rühren,

bis eine leichte Bindung entsteht. Nun die Sahne angießen und alles wieder erwärmen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die restlichen Kapern hinzufügen. Die Klopse in die Soße legen und nochmals bei milder Hitze einige Minuten ziehen lassen.

Anrichten:

Das Pankomehl ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Petersilie waschen, gut trocknen und in dem Frittieröl etwa 1 Minute ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Klopse mit der Soße auf Teller geben und mit Panko-Bröseln und frittiertes Petersilie dekorieren. Dazu Salzkartoffeln und Salat servieren.

Rainer Sass am 18. Juli 2021