

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Kapern-Soße

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	250 g Kalbsbratwürste, ungebrüht	1 Kopfsalat
2 EL Basmatireis	1 Zitrone, unbehandelt	1 Ei
90 g Kapern, eingelegt	150 g Ziegenjoghurt	60 g Sahne
1 EL Mehl	2 EL Butter	1 Lorbeerblatt
2 TL Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Reis acht Minuten in Salzwasser kochen, anschließend abgießen und kalt abspülen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Kapern abtropfen lassen und den Sud auffangen. In einem Topf 100 Milliliter Wasser aufkochen lassen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Das Wurstbrät aus dem Darm in eine Rührschüssel pressen, den Reis dazugeben und das Eiweiß unter den Kloßteig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Masse Klöße formen und für etwa 15 Minuten bei geringer Temperatur im Wasser ziehen lassen. Für die Soße die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Mehl darin auflösen und mit etwa 20 Millilitern Kloßwasser ablöschen. Anschließend die Sahne dazugeben, das Ganze aufkochen lassen und die Kapern unterrühren. Die Soße mit etwas Kapernsud, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Temperatur senken, das Eigelb unterrühren, die Klöße in die Kapernsoße geben und das Ganze fünf Minuten ziehen lassen. Den Kopfsalat vom Strunk befreien, die Blätter abzupfen, waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Zucker vermengen und über die Salatblätter geben. Die Kartoffeln und Königsberger Klopse zusammen mit dem Salat und den Salzkartoffeln auf Tellern anrichten.

Isabella von Schönberg am 19. Oktober 2009