

Königsberger Klopse vom Kalb mit Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

200 g Kalbshack	400 g festk. Kartoffeln	1 Brötchen vom Vortag
2 Sardellenfilets	1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Kapern, klein	1 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel, weiß
1 Ei	1 TL scharfer Senf	1 EL Mehl
2 EL Butter	60 ml Milch	125 ml Schlagsahne
500 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss	1 TL Rosen-Paprikapulver
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Ein halbes Brötchen vom Vortag in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die lauwarme Milch darüber gießen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Einen Teelöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebel bei geringer Hitze fünf Minuten darin andünsten und abkühlen lassen. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und sehr fein hacken. Die Schale der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie verlesen, zupfen und fein hacken. Die Sardellen, die Zitronenschale und den Zitronensaft sowie die Hälfte der Petersilie zur Zwiebel geben. Das Brötchen ausdrücken und ebenfalls mit dem Hackfleisch, dem Ei und dem Senf hinzugeben. Die Muskatnuss reiben. Die Hack-Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und so lange durchkneten, bis das Fleisch gut zusammen hält. Zwischen den angefeuchteten Handflächen aus der Masse etwa tischtennisballgroße Klößchen formen. Den Fond in einem breiten Topf erhitzen. Die Fleischbällchen in den Fond geben und circa zehn Minuten darin ziehen lassen. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und die Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Apfelwürfel bei mittlerer Hitze darin zwei Minuten andünsten. Das Mehl einstreuen und goldgelb anrösten. Das Ganze ständig rühren. Die Fleischbällchen herausnehmen und zugedeckt warmhalten. Von dem Fond 250 Milliliter abmessen und zum Apfel geben. Dabei ständig rühren und die Soße fünf Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne unterrühren und die Soße vom Herd nehmen. Die Kapern und einen Teelöffel Zitronensaft hinzugeben. Die Soße mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Klöße hineinlegen und kurz in der Soße ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Petersilie vermengen. Die Königsberger Klopse mit der Apfel-Kapern-Soße und den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Dawid am 28. Mai 2010