

Kochklopse von Kalb-Hackfleisch

Für zwei Personen

250 g Kalbshack	4 festk. Kartoffeln	2 Sardellenfilets
1 altbackenes Brötchen	2 Zwiebeln	1 Zitrone
1 Zweig glatte Petersilie	1 EL Kapern	3 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter	1 EL Mehl	2 Eier
125 g saure Sahne	250 ml Buttermilch	250 ml Geflügelfond
125 ml Sherry	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend circa 10 Minuten in Salzwasser garen. Das trockene Brötchen in Wasser einweichen und auspressen. Etwa die Hälfte wird für die Zubereitung der Klopse benötigt. Die Sardellenfilets fein hacken. Die Petersilie hacken. Die Zwiebeln abziehen. Eine fein würfeln, die zweite zurück behalten. Die Petersilie, die Zwiebelwürfel, ein Ei und die Hälfte der Brötchenmasse mit dem Kalbshack verkneten, bis die Brötchenmasse vollständig untergemengt und nicht mehr zu sehen ist. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend sechs runde Klöpschen daraus formen. Die Lorbeerblätter, die zweite Zwiebel und die Pimentkörner in 750 Milliliter zum Kochen bringen. Nach Geschmack etwas Geflügelfond hinzugeben. Die Klopse in das sprudelnd kochende Wasser legen und garen, bis sie aufschwimmen. Die Klopse herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen. Anschließend erneut zum Kochen bringen. Ein Ei trennen. Die Buttermilch, die saure Sahne, das Eigelb und das Mehl glatt rühren und in den kochenden Sud einrühren und aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Anschließend die Klopse, den Zitronensaft, den Sherry und die Kapern in die Sauce geben und bei wenig Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen. Eventuell mit etwas Hühnerbrühe abschmecken. Die Kochklopse mit den Kartoffeln und etwas Sauce auf einem tiefen Teller anrichten. Eventuell mit etwas Petersilie garnieren.

Dietmar Kuschel am 10. Dezember 2012