

# Königsberger Klopse, Salzkartoffeln, Senf-Kapern-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Klopse:**

400 g Hackfleisch	2 Eier	1 TL Kapern
150 g Semmelmehl	1 TL Senf	Salz, Pfeffer

**Für die Soße:**

1 Zwiebel	3 Frühlingszwiebeln	1 EL Kapern
3 Lorbeerblätter	3 EL mittelscharfer Senf	1 EL heller Saucenbinder
1 EL Zucker	2 EL Crème-fraîche	1 L Kalbsfond
40 ml Weißweinessig	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

**Für die Salzkartoffeln:**

5 festk. Kartoffeln	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
Salz		

**Für den Salat:**

300 g Feldsalat	2 Strauchtomaten	1 gelbe Paprika
1 Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Honig
1 TL Senf	1 EL Rapsöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in den Topf geben und kochen, bis sie gar sind. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Lauchzwiebeln waschen, von den Enden befreien und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Beides in die Pfanne geben und anschwitzen. Anschließend den Weißweinessig und den Kalbsfond aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Lorbeer abschmecken und aufkochen lassen. Den Sud ziehen lassen. Den Feldsalat waschen, abtupfen und die Blätter von den Stielen befreien. Die Tomaten waschen, achteln und vom Strunk befreien. Die Paprika waschen, abtupfen, das Gehäuse und die Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Für das Dressing den Honig, den Senf, das Rapsöl und eine beliebige Menge des Schnittlauchs verrühren. Die Limette aufschneiden, den Saft auspressen und mit in die Schüssel geben. Das Dressing mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Für die Klopse das Hackfleisch in einer Schüssel mit den Eiern, dem Senf, den Kapern und etwas Salz und Pfeffer sowie Paniermehl zu einem Fleischteig kneten. Anschließend kleine Klopse formen, in den vorbereiteten Sud geben und ziehen lassen. Nach etwa fünf Minuten die Klopse herausnehmen, im Backofen warmstellen und den Sud durch ein Sieb streichen. Die Flüssigkeit zurück in den Topf geben, mit der Butter, dem Saucenbinder, der Crème-fraîche, dem Senf und den Kapern für die Sauce abschmecken und köcheln lassen. Vor dem Servieren die Klopse nochmals für zwei Minuten in die Sauce geben. Währenddessen die Salzkartoffeln abgießen. Die Butter für die Kartoffeln zerlassen, die Petersilie klein hacken und beides zusammen über die Salzkartoffeln geben. Die Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Senf-Kapernsauce und buntem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Annerose Landmann am 14. Juli 2014