

Königsberger Klopse mit Kartoffel-Spalten, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

500 g Hackfleisch	1 Brötchen, vom Vortag	200 ml Milch
1 Ei	1 EL Senf	1 EL Ketchup
2 EL Kapern	1,5 l Kalbsfond	1 Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

500 g Kartoffeln	1 L Gemüsefond	1 Bund Petersilie
100 g Butter	Salz	weißer Pfeffer

Für die Sauce:

200 ml Sahne	100 ml Crème-fraîche	2 EL Kapern
1 Zitrone	1 EL Speisestärke	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Salat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Bund Dill	100 g Creme-Double	20 ml Weißweinessig
20 g Honig	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Kalbsfond in einem Topf zum Kochen bringen.

Das Brötchen vom Vortag in Milch einweichen.

Für den Hackteig das Hackfleisch, das Brötchen, das Ei, den Senf, den Ketchup und die Kapern miteinander vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und Klopse aus dem Teig formen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden und in dem Gemüsefond garkochen.

Die Zitrone waschen und die Zesten abreißen. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Für die Sauce die Klopse aus dem Fond nehmen und den Fond durch ein Sieb gießen. Mit der Sahne, dem Crème fraîche, dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft und den Kapern eine Sauce herstellen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und eventuell mit Stärke binden. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, und in der Butter und der Petersilie schwenken.

Für den Salat die Gurke waschen, schälen, in Streifen schneiden und salzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Dill waschen, trocknen und ebenfalls fein hacken. Die Creme Double, den Weißweinessig und den Honig zu einer Salatsauce vermengen.

Die Gurkenstreifen aus dem Wasser nehmen und mit der Salatsauce vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Königsberger Klopse mit Kartoffelspalten und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Simone Warnke am 04. Mai 2015