

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Salat

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

2 Scheiben Toastbrot	400 g Kalbhackfleisch	2 Scheiben Frühstücksspeck
2 kleine Schalotten	1 kleine Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
2 Sardellenfilets	20 g Kapern	150 ml Kalbsfond
150 ml trockener Weißwein	125 ml Schlagsahne	80 ml Milch
1 EL Mehl	1 Ei	100 g Butter
2 Stängel glatte Petersilie	1 Nelke	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	2 Stängel glatte Petersilie	Salz
-------------------------	-----------------------------	------

Für den Salat:

400 g Mischsalat	1 kleine Zwiebel	1 Limette
1 Ei	3 EL Sonnenblumenöl	1 EL Weißweinessig
1 Prise Zucker	1 TL mittelscharfer Senf	Salz
Pfeffer		

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Königsberger Klopse Toast zerkleinern und in warmem Wasser einweichen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. 10 g Butter schmelzen, Schalotten darin andünsten. Dann kalt stellen und Petersilie unterrühren. Speck fein würfeln und ohne Fett anbraten. Sardellen klein schneiden. Toastbrot ausdrücken und gemeinsam mit Sardellen und Hackfleisch unter die Butter-Mischung heben. Ei aufschlagen und ebenfalls mit der Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Klopse formen. Zwiebel abziehen. Kalbsfond mit einem Liter Wasser, Weißwein, Zwiebel, Nelke und Lorbeerblatt aufkochen. Klopse in die Flüssigkeit legen und bei geringer Temperatur circa 20 Minuten ziehen lassen. Dann Klopse aus dem Sud nehmen.

Für die Sauce restliche Butter zerlassen, Mehl unterrühren und anschwitzen. Sahne und Milch zugeben. 300 ml des Klops-Suds zugeben, unterrühren, Kapern und Klopse hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft und -abrieb und Muskatnuss abschmecken.

Für den Salat Blätter abzupfen, waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Limette auspressen. Ei trennen. Für das Dressing Öl, Essig, Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft verquirlen und mit Zwiebeln und Salat vermengen.

Für die Salzkartoffeln Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und im Salzwasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Kartoffeln abgießen und mit Petersilie vermengen.

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat anrichten und servieren.

Klaus Badorek am 02. Mai 2016