

Königsberger Klopse, Petersilien-Kartoffeln, Kapern-Soße

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

400 g Kalb-Hackfleisch	3 Sardellenfilets	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 trockenes Brötchen	100 g Kapern	100 ml Milch
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilien-Kartoffeln:

6 festk. Kartoffeln	2 Lorbeerblätter	2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Butter	Salz	

Für die Kochbrühe:

2 Lorbeerblätter	1 TL Piment	1 TL Wachholder
Salz	Pfeffer	

Für die Kapernsauce:

500 ml Kochbrühe	2 Sardellenfilets	1 EL Butter
2 EL Mehl	100 g Kapern	1 Zitrone (Saft)
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Königsberger Klopse:

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Kapern klein hacken. Das Brötchen klein schneiden und in Milch einweichen, dann etwas ausdrücken und mit Zwiebeln, Kapern, Hackfleisch, Salz und Pfeffer vermischen. Die Sardellenfilets, abspülen und trocken tupfen. Kleinhacken und mit in die Hackmasse kneten. Aus der Hackmasse mit den Händen golfballgroße Kugeln formen.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Lorbeerblätter mit ins Kochwasser geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter klein hacken. Nach ca. 20 Minuten die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Mit der Petersilie bestreuen und mit der Butter im Topf schwenken.

Für die Kochbrühe:

2 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Piment und Wachholder in einem weiteren Topf kurz anrösten. Wenn das Wasser kocht, die Klopse hinzugeben. Piment und Wachholder ebenfalls hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und die Klopse 20 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend die Klopse aus der Brühe nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Etwa 500 ml der Brühe für die Sauce beiseite stellen.

Für die Kapernsauce:

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und aufschäumen lassen. Das Mehl einrühren und anschwitzen, ohne dass es dabei Farbe annimmt. Die passierte Kochbrühe hinzufügen. Anschließend die Sauce aufkochen lassen und die Kapern hinzugeben. Sardellenfilets kleinschneiden und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Klopse mit Kartoffeln auf tiefen Tellern anrichten, die Kapernsauce über die Klopse geben und servieren.

Daniel Bäzol am 24. April 2017