

Königsberger Klopse

Für zwei Personen

Für die Klopse:

600 g Kalbs-Hackfleisch	3-4 Anchovis	2 Brötchen
2 Zwiebeln	2 Eier	250 ml Milch
1,5 L Kalbsfond	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Majoran
1 Lorbeerblatt	2 Nelken	100 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Zitrone	250 g Butter
100 ml Sahne	100 ml Milch	500 ml Kalbsfond
500 ml Weißwein	1 Glas Kapern	150 g Mehl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Beilage:

250 g kleine Kartoffeln	1 Bund frischer Majoran	80 ml Olivenöl
4 EL Meersalz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Für die Klopse:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. 1 Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und im Öl andünsten. Die Brötchen kurz in Milch einweichen und ausdrücken. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Hackfleisch, Anchovis, Milch, Petersilie, Majoran, Eier, Zwiebel und die eingeweichten Brötchen vermengen und kleine Klopse formen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsfond erhitzen und die Klopse im Fond ziehen lassen. $\frac{1}{4}$ des Fonds abfüllen und für die Sauce aufheben. 1 Zwiebel abziehen und halbieren.

Lorbeerblatt und Nelken abzupfen und zwischen die zwei Zwiebel-Hälften stecken. Die gefüllte Zwiebel in den Fond geben und mitziehen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, reiben und in 20 g Butter und dem Öl braun anschwitzen. Restliche Butter hinzufügen und schmelzen. Mehl kurz danach mit anrösten und mit Kalbsfond und Weißwein und dem restlichen Fond der Klopse ablöschen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Ca. fünf Minuten reduzieren lassen. Zum Schluss je nach Geschmack Milch, Sahne und/ oder Kapern zugeben.

Für die Beilage:

Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kartoffeln waschen und vierteln. Öl mit Majoran, Pfeffer und Salz vermengen und die Kartoffeln damit marinieren und im Backofen bei 180 Grad garen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und auf das Gericht streuen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna-Maria Günz am 14. Oktober 2019