

Königsberger Klopse mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Kalbshackfleisch	2 Sardellenfilets	1 Brötchen, vom Vortag
1 Zitrone	2 Zwiebeln	50 g Butter
3 Eier	100 ml Sahne	200 ml Milch
1 L Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein	6 Zweige glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	30 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

2 große, mehlig. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
1 EL Crème-fraîche	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

4 EL Kapern	Pflanzenöl
-------------	------------

Für die Klopse:

Die Zwiebeln abziehen und eine davon fein würfeln. Sardellenfilets hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hacken.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in der lauwarmen Milch quellen lassen. Dann ausdrücken, grob zerkleinern und mit dem Hackfleisch vermengen. Zwiebelwürfel und ein Ei hinzugeben und alles gut verkneten. Anschließend Sardellen, Petersilie und Zitronenabrieb zur Masse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erneut gut vermengen.

Fond in einen großen Topf geben und erhitzen. Die zweite Zwiebel halbieren, mit einem halben Lorbeerblatt und Nelken spicken, in den heißen Fond geben und leise köcheln lassen.

Nun die Fleischmasse zu kleinen Klößen formen und vorsichtig in den Fond legen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Klöße mit einem Schaumlöffel herausheben und warmstellen. Den Fond durch ein feines Haarsieb passieren.

Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Dann das Mehl unter ständigem Rühren dazugeben und anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und weiter rühren. Fond einrühren und schließlich die Sauce einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen.

Zwei Eier trennen und jeweils das Eigelb auffangen. Eigelbe mit Sahne verquirlen und in die Sauce einrühren. Dann die Klopse in die Sauce geben und ziehen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Butter in einen Topf geben und bräunen. Vorsichtig mit der Milch ablöschen, dann leicht salzen.

Kartoffeln abgießen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Die heiße Butter-Milch-Mischung zugeben und alles glattrühren. Stampf mit Salz und Muskat abschmecken. Ggf. mit Crème fraîche verfeinern.

Für die Garnitur:

Kapern bei mittlerer Hitze im Pflanzenöl ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Klopse damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Blum am 30. September 2020