

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g Hackfleisch vom Kalb	1 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel
1 Sardellenfilet ohne Haut	$\frac{1}{2}$ EL kleine Kapern	1 Ei
1 EL Butter	300 ml Milch	250 ml Kalbsfond
1 EL Apfelessig	1 EL Senf	2 EL Semmelbrösel
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Lorbeerblätter	2 Pimentkörner
2 Nelken	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Kapernsauce:

1 Sardellenfilet ohne Haut	1 Zitrone	2 EL kleine Kapern
50 ml Sahne	1 EL Butter	50 ml Weißwein
4 Zweige Petersilie	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

4 festk. Kartoffeln	1 Lorbeerblatt	Salz
---------------------	----------------	------

Für die Königsberger Klopse:

Die Zwiebel abziehen, eine Hälfte fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben. Brötchen in Milch einweichen, gut ausdrücken und mit Zwiebel, Petersilie und Hackfleisch vermengen. Ei aufschlagen. Sardellenfilet und Kapern fein schneiden und mit dem Ei, Senf, Semmelbrösel, einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben und alles gut verkneten, damit eine homogene Masse entsteht.

Kalbsfond in einen Topf geben und mit Wasser auf ca. 1,5 Liter auffüllen.

Restliche Zwiebelhälfte halbieren und mit je einem Lorbeerblatt und einer Nelke bestücken. Apfelessig dazugeben, salzen und Fond kurz aufkochen. Anschließend Hitze reduzieren. Aus dem Hackfleisch kleine Klopse formen, in den Topf mit Brühe geben und darin 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Kapernsauce:

Butter in einer Pfanne zerlassen und Mehl hinzugeben. Gut verrühren bis eine Mehlschwitze entsteht. Mit Weißwein ablöschen und etwas Brühe von den Klopfen auffüllen. Sahne dazu geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den Kapern zusammen hinzugeben. Zitrone abwaschen und Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Fertige Klopse darin einige Minuten ziehen lassen.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser und Lorbeerblatt garen. Anschließend abgießen und vierteln.

Königsberger Klopse in tiefen Tellern anrichten, Sauce und Salzkartoffeln darüber geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Waltraud Aigner am 29. September 2022