

Königsberger Klopse, Kartoffel-Stampf, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g gemisch. Hackfleisch	1 Brötchen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3-4 Sardellenfilets in Öl	1 TL Kapern in Salzlake
1 Zitrone, davon Abrieb	1 Ei	Butter
200 ml Milch	1 TL Dijonsenf	1 Bund Petersilie
Semmelbrösel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Brühe:

1 Zwiebel	800 ml Hühnerfond	100 ml trockenen Weißwein
2 Lorbeerblätter	5 Pimentkörner	Butter

Für die Sauce:

3-4 EL Kapern in Salzlake	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Ei
Butter	200 ml Sahne	Brühe (s.o.)
½ Bund Schnittlauch	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehlig. Kartoffeln	200 ml Milch	30-50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen vorgeg. Rote Bete	½ Zitrone, Saft, Abrieb	1 TL Senf
1 TL Honig	2 TL schw. Johannisbeergelee	1 Spritzer Himbeeressig
1 Bund Dill	1 TL Kümmelsamen	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Klopse:

Das Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ebenso die Petersilie.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Petersilie hinzugeben und zusammenfallen lassen. Vom Herd ziehen, abkühlen lassen und schließlich zum Hackfleisch geben.

Sardellen und Kapern hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Hackfleischmasse mit eingeweichtem Brötchen, Sardellen, Kapern, Ei und Senf durchkneten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken. Masse ggf. mit Semmelbrösel binden.

Klopse abdrehen.

Für die Brühe:

Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Lorbeer und Piment dazugeben, dann zuerst mit Wein und schließlich mit Fond ablöschen. Aufkochen.

Klopse in die Brühe geben und ohne Deckel 10-15 Minuten ziehen lassen. Klopse mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen.

Brühe durch ein Sieb geben und auffangen. Für die Sauce beiseitestellen.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf geben, schmelzen lassen, dann mit Mehl bestreuen.

Nach und nach mit der zuvor hergestellten Brühe aufgießen, bis eine Sauce entsteht. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb in die Sauce einrühren. Dann Sahne einrühren. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Kapern, Zitronensaft und -abrieb sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse in dieser Sauce erwärmen. Vor dem Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser aufsetzen und gar kochen. Abgießen, mit einem Stampfer zerkleinern, dann mit Milch und Butter weiter zu Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete in Streifen schneiden. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Zitronensaft, Senf, Honig, Gelee, Himbeeressig, Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren, dann mit Rote Bete vermengen. Dill hacken und dazugeben. Salat mit Dill und Zitronenabrieb garnieren.

Ines Reich am 25. Juli 2023