

Königsberger Klopse vom Schwein mit Salzkartoffeln

Für 2 Personen

400 g Schweinehackfleisch	500 g festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 unbehandelte Zitrone	2 EL Mehl	30 g eingelegte Kapern
1 Ei	2 EL Butter	200 ml Schlagsahne
3 l Rinderfond	200 ml Hühnerfond	0,5 Bund glatte Petersilie
3 Lorbeerblätter	3 Nelken	1 Muskatnuss
1 Msp. Currypulver	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin warmstellen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Kapern in einem Sieb abgießen und den Sud auffangen. Eine Zwiebel abziehen, die eine vierteln und die andere in feine Würfel schneiden. Den Rinderfond in einem Topf mit den Lorbeerblättern, den Nelken und der geviertelten Zwiebel zum Kochen bringen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Muskatnuss reiben. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Zwiebelwürfeln und der Petersilie vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, dem Currypulver und einer Messerspitze Muskatnuss würzen und tennisballgroße Klöße daraus formen. Die Klöße in den kochenden Rinderfond geben und so lange kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Eine Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl unterrühren. Anschließend mit dem Hühnerfond ablöschen. Den Kapernsud und den Zitronensaft hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Schlagsahne und die Kapern dazu geben und nur noch einmal ganz kurz aufkochen lassen. Die Teller aus dem Backofen nehmen und die Kartoffeln abgießen. Die Fleischklöße mit der Soße und den Salzkartoffeln auf Tellern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Michael Kuhnen am 30. August 2010