

Königsberger Klopse mit Reis und gedünstetem Chicorée

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Hackfleisch, gemischt	25 g Paniermehl	1 Bund Petersilie glatt
1 Ei	1 Zwiebel	Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

1 L Wasser	1 EL Kapern	80 g Butter
1 L Milch	80 g Mehl	30 ml Sahne
1 Zitrone	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Reis:

150 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

Für den Chicorée:

2 Chicorée	1 EL Butter
------------	-------------

Für die Garnitur:

2 Rote Bete vorgekocht

Den Basmatireis mit Wasser und etwas Salz aufsetzen und bissfest kochen.

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Pfanne dünsten. Ein Ei aufschlagen und mit dem Hackfleisch, dem Paniermehl, den gedünsteten Zwiebeln, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend kleine Bällchen daraus formen und in heißem Wasser 15 Minuten gar ziehen lassen. Zuletzt das Wasser der Klopse abgießen.

Den Strunk vom Chicorée entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kapern ganz fein schneiden.

Die Butter in einer Pfanne anschwitzen, das Mehl dazugeben, mit dem Schneebesen einrühren und die Milch nach und nach angießen. Die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kapern dazugeben, verrühren und einen Schuss Sahne dazugeben. Dann die Klopse hineingeben.

Den kleingeschnittenen Chicorée kurz in einer Pfanne mit Butter dünsten.

Die Rote Bete in ganz dünne Scheiben schneiden und als Farbtupfer mit auf dem Teller anrichten.

Den Basmatireis, die Königsberger Klopse und den gedünsteten Chicorée auf Tellern anrichten, mit Rote Bete garnieren und servieren.

Markus Schmeling am 27. Juli 2015