

Königsberger Klopse, Bouillon-Reis, Walnuss-Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g Hackfleisch vom Kalb	5 Sardellenfilets	30 g Kapern
1 weißes altbackenes Brötchen	80 g Crème-Double	80 g eiskalte Butter
1 Zitrone, Abrieb und Saft	1 Ei, Eigelb	250 ml Sahne
250 ml Milch	400 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

200 g Langkornreis	50 g Pinienkerne	400 ml Kalbsfond
Olivenöl		

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	3 Champignons	6 Walnusskerne
1 Schalotte	20 ml Sherryessig	30 ml Walnussöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für die Klopse:

Die Schale von der Zitrone abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Brötchen ent-rinden, in Würfel schneiden, ca. 4 Minuten in Milch einweichen und ausdrücken. Sardellenfilets wässern, trocknen und klein hacken. Das Ei trennen. Brotwürfel und Sardellenfilets mit dem Kalbshack, einem Eigelb, der abgeriebenen Zitronenschale, etwas Salz, Pfeffer und Muskat ver-mischen. Aus der Fleischmasse kleine Klöße formen. Die Klöße in einem Topf mit simmerndem Kalbsfond 7 Minuten ziehen lassen. Klöße warm stellen.

Den Pochierfond in einer großen Pfanne mit der Sahne aufkochen. Kapern dazugeben, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Mit Crème Double und eiskalter Butter die Sauce aufmontieren. Die Klöße in die Sauce geben.

Für den Reis:

Den Reis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Kalbsfond aufgießen und ca. 15 Minuten garkochen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Reis mit den Pinienkernen vermischen.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, verlesen und trockenschleudern.

Sherryessig mit Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen. Schalotte abziehen, fein hacken und zum Essig geben. Mit dem Öl cremig aufschlagen.

Champignons putzen und in Scheiben hobeln. Walnüsse in kleine Stücke hacken und den Par-mesan grob hobeln. Feldsalat, Champignons, Walnüsse und Parmesan miteinander vermengen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Königsberger Klopse mit Bouillon-Reis und Walnuss-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Philipp Teschner am 03. April 2017