

Königsberger Klopse mit Kartoffel-Püree, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

125 g Hackfleisch vom Schwein	125 g Hackfleisch vom Rind	1 altbackendes Brötchen
2 eingelegte Sardellen	1 TL Kapern	1 Zitrone, davon $\frac{1}{4}$ TL Abrieb
1 Ei	200 ml Milch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	1 EL Butter	2 EL Erdnussöl
Salz	Pfeffer	

Für den Sud:

750 ml Gemüsefond	1 Lauch	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	

Für die Sauce:

50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	1 TL Kapern
75 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

2 Knollen Rote-Bete	$\frac{1}{4}$ Zwiebel	3 EL weißer Balsamico
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

200 g mehlig. Kartoffeln	50 g Butter	50 ml Vollmilch
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

6 Zweige glatte Petersilie	2 TL Kapern	200 ml Erdnussöl
Salz		

Die Butter mit dem Erdnussöl in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne glasig dünsten.

Das Brötchen grob schneiden und in der Milch einweichen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Brötchenwürfel leicht ausdrücken und dazugeben. Sardellen in kleine Würfel schneiden und mit dem Ei zum Hackfleisch geben. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Petersilie, Muskat, etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse kleine Knödel formen, diese auf einen Teller legen und kühl stellen.

Für den Sud:

Den Fond in einem Topf bei niedriger Hitze aufsetzen. Den Lauch waschen und grob schneiden. Die Zwiebel abziehen und mit den Nelken spicken. Lorbeer, Zwiebel und Lauch zum Sud geben und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Die Fleischklopse in die heiße Brühe geben und im offenen Topf etwa 12 Minuten garziehen lassen.

Für die Sauce:

150 ml der Brühe durch ein Sieb gießen. Sahne angießen und aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit der Butter schaumig mixen.

Gehackte Petersilie und Kapern in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Die Rote Bete in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl und Balsamico marinieren und kräftig salzen und pfeffern.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln mit dem Salat

verrühren.

Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser etwa 16 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abziehen und in einem Topf mit einem Kartoffelstampfer drücken. Butter und Milch dazugeben und mit dem Schneebesen kräftig rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Erdnussöl in einem kleinen Topf aufstellen und sehr stark erhitzen. Die Kapern sorgfältig auf Küchentrepp abtropfen lassen und im Erdnussöl kross frittieren.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten, mit etwas gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Ulla Kock am Brink am 18. Dezember 2017