

# Königsberger Klopse, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Salzkartoffeln:**

300 g festk. Kartoffeln                      1 TL Butter                      3 Zwg. glatte Petersilie  
Salz

**Für die Königsberger Klopse:**

250 g gemischtes Hackfleisch              1 Zwiebel                      1 Schalotte  
1 Ei    1 TL Senf                      1 EL Sardellenpaste  
2 EL Paniermehl                              3 Lorbeerblätter              5 Wacholderbeeren  
4 Nelken                                      10 Pfefferkörner              2 TL Salz  
Pfeffer

**Für die Sauce:**

100 g Kapern                                      Kapernwasser                      1 Zitrone, Saft  
250 ml Milch                                      50 g Butter                      50 g Mehl  
Salz    Pfeffer

**Für den Rote-Bete-Salat:**

200 g vorgeg. Rote Bete                      1 Schalotte                      2 EL Weißweinessig  
1 TL gemahl. Kümmel                      1 Prise Zucker                      2 EL Rapsöl  
Salz    Pfeffer

**Für die Salzkartoffeln:**

Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf mit siedendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen und in Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Für die Königsberger Klopse:**

Schalotte abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Schalotte, Ei, Senf, Sardellenpaste, Paniermehl und 1 TL Salz gut vermischen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Dann in walnussgroße Klopse formen.

1,5 Liter Wasser mit Nelken, abgezogener Zwiebel, restlichem Salz, Pfefferkörnern, Wacholder und Lorbeerblättern zum Kochen bringen.

Dann Hitze reduzieren und Klopse darin etwa 15 Minuten garen.

Anschließend mit einer Schaumkelle herausholen. Wasser durch ein Sieb abgießen und 250 ml auffangen.

**Für die Sauce:**

Zitrone auspressen und Saft auffangen. In einem Topf Butter zerlassen und Mehl unter Rühren dazugeben. Mit Milch ablöschen und entstandene Schütze mit Kochwasser der Klopse aufgießen. Mit Kapern, Zitronensaft, etwas Kapernwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse vorsichtig in die Sauce geben und warmhalten.

**Für den Rote-Bete-Salat:**

Rote Bete raspeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Weißweinessig, Rapsöl, Zucker und Kümmel mischen. Rote Bete und Schalotten hinzugeben und durchmengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lena Rath am 09. Mai 2024