

# Königsberger Klopse, Kartoffeln, Rote-Bete-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Klopse:

250 g Rinderhackfleisch	250 g Schweinehackfleisch	3 Sardellen in Olivenöl
5 Kapern, in Salzlake	1 altes eißes Brötchen	1 große Zwiebel
2 Eier	200 ml Vollmilch	2 EL Paniermehl
10 Halme Schnittlauch	Salz	Pfeffer

### Für die Brühe:

1 L klarer Fleischfond	1 große Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1-2 Nelken	3 Pimentkörner	3 Pfefferkörner
Salz		

### Für die Sauce:

500 ml Brühe vom Klopsen	30-60 g Kapern in Salzlake	1 Zitrone, Abrieb, Saft
1 Ei	40 g Butter	150 ml Sahne
40 ml trockenen Weißwein	50 g Mehl	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	500 ml Gemüsefond	Salz
-------------------------------	-------------------	------

### Für den Salat:

2 frische Rote Bete	1 weißer Rettich	1-2 Lauchzwiebeln
10 ml Balsamicoessig	2 cl Apfelessig	10 g weißer Sesam
15 ml Olivenöl	1-2 Prisen Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Petersilie	essbare Blüten
----------------------------	--------------------------	----------------

### Für die Klopse:

Das Brötchen in Milch einweichen. Wenn es weich ist, gut ausdrücken.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit ausgedrücktem Brötchen, Zwiebel, Eiern, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse kneten. Masse mit Paniermehl binden. Die Sardellen feinhacken und zur Masse geben. Kapern fein hacken und ebenfalls zur Masse geben. Schnittlauch fein hacken und zur Masse geben. Aus der Teigmasse Klopse formen.

### Für die Brühe:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Fleischfond mit Zwiebel und Gewürzen in einen Topf geben. Fond erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und Pimentkörner herausnehmen. Die Klopse in der Brühe in weiteren ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

### Für die Sauce:

Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Die Brühe und Wein unter Rühren einrühren. Die abgetropften Kapern mit etwas Flüssigkeit aus dem Glas sowie die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Ei trennen und anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren. Wichtig: das Eigelb darf nicht stocken. Dann die Klopse hineinlegen.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Im Fond garen, mit einer Prise Salz abschmecken.

**Für den Salat:**

Rote Bete und Rettich schälen und beides in dünne Scheiben hobeln.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit Apfelessig und Zucker würzen.

Rote Bete und Rettich darin bissfest garen. Dann abtropfen lassen und abwechselnd in Fächerform auf einen Teller legen. Lauchzwiebel putzen, sehr dünn schneiden und darüber geben. Aus Balsamicoessig und Öl eine Vinaigrette mischen und darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sesam bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Schnittlauch, Petersilie und Blüten garnieren.

Patrick Sommer am 17. Oktober 2024