

# Königsberger Klopse. Kartoffel-Püree. Rote-Bete-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Klopse:**

300 g gem. Hackfleisch	1 Glas Kapern	1 Glas Kapernäpfel
$\frac{1}{2}$ Brötchen, vom Vortag	2 große, weiße Zwiebeln	1 Zitrone, Saft
1 Ei	250 ml Sahne	500 ml Kalbsfond
3 Zweige glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	1 EL Pimentkörner
1 EL Pfefferkörner	Zucker	Speisestärke
Salz	Pfeffer	

**Für das Kartoffelpüree:**

400 g mehligk. Kartoffeln	200 g Butter	500 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Salat:**

2 vorgegarte Rote Bete	2 rote Zwiebeln	1 EL Preiselbeeren
2 EL Weißweinessig	1 TL Senfsaat	2 EL Zucker

**Für die Klopse:**

Die Zwiebeln abziehen und hacken. Petersilie hacken. Hackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Kapern, Salz, Pfeffer, Petersilie und ein Ei in den Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Masse pürieren.

Aus der Masse kleine Klopse formen. Fond zum Kochen bringen und darin die Klopse mit Lorbeerblatt, Pimentkörnern und Pfefferkörnern gar ziehen lassen.

Für die Kapernsauce den Fond, in der die Klopse gegart sind, erwärmen und einen Teil in einen separaten Topf geben. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und dazugeben. Sahne hinzugeben. Das Ganze einmal aufkochen lassen und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kapernäpfel in einer Pfanne frittieren.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20-25 Minuten kochen.

Kartoffeln stampfen und mit Milch und Butter vermengen, bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Mit Muskatnuss abschmecken. Salzen und pfeffern. Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel geben.

**Für den Salat:**

Rote-Bete in feine kleine Stifte schneiden. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebeln kurz mit Essig, Zucker und Salz pickeln. Anschließend mit Rote-Bete, Preiselbeeren und Senfsaat vermengen.

Janina Sell am 12. Mai 2025