

Königsberger Klopse, Kartoffel-Stampf, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g mageres Kalbhackfleisch	50 g Rinderhackfleisch	1 kleine rote Zwiebel
25 g Kapern	2 Eier	Butter
25 ml Milch	3 EL süßer Senf	1 EL scharfer Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	40 g Panko
40 g Paniermehl	Meersalz	

Für die Brühe:

50 g Kapern	50 g Butter	75 ml Sahne
500 ml Geflügelfond	200 ml trock. Riesling	Speisestärke

Für das Kartoffel-Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	40 g gesalzene Butter	25 ml Milch
25 ml Sahne	Salz	

Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgek. Rote Bete	1 Gewürzgurke	100 g Apfel
30 g Walnüsse	25 ml Himbeeressig	25 g Johannisbeergelee
2 EL grüne Chilisauce	Salz, weißer Pfeffer	

Für die Königsberger Klopse:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Eier trennen und das Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden.

Weißbrot reiben. Hackfleisch, Eigelbe und Senf miteinander vermengen.

Weißbrot mit Milch verrühren und unter die Fleischmasse rühren. Kapern, Zwiebelwürfel und Kerbel in die Fleischmasse einarbeiten. Mit Salz würzen und die Masse ggf. mit Paniermehl abbinden. Klopse aus der Masse formen und zur Seite stellen.

Für die Brühe:

Geflügelfond und Wein in einen Topf geben und aufkochen. Klopse in den kochenden Sud geben, dann die Temperatur auf die niedrigste Stufe herunterschalten und die Klopse bei geschlossenem Deckel 7 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen.

Sud durch ein Haarsieb passieren und anschließend mit der Sahne nochmals aufkochen. Kurz etwas abkühlen. Kapern und Butter einrühren und ggf. mit Speisestärke abbinden.

Für das Kartoffel-Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch und Sahne in einen Topf geben und erwärmen. Anschließend abgießen und die Kartoffeln stampfen. Butter und Milch-Sahne-Gemisch unter die Kartoffelmasse rühren.

Für den Rote-Bete-Salat:

Apfel entkernen und fein raspeln. Walnüsse hacken. Essig mit dem Johannisbeergelee in einem Topf erhitzen, bis das Gelee sich aufgelöst hat. Erkalten lassen, mit den restlichen Zutaten mischen und mit Pfeffer abschmecken. Dressing mit Apfel und Roter Bete vermengen und mit gehackten Walnüssen garnieren.

Michael Brinkmann am 26. Januar 2026