

Königsberger Klopse, Langkornreis, Feldsalat, Carpaccio

Für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g Rinderhackfleisch	200 g Lammhackfleisch	1 Sardelle
$\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
1 altback. Brötchen	1 Ei	25 g Butter
3 L Rinderfond	krause Petersilie	2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner	5 Pfefferkörner	Salz
Pfeffer		

Für die Kapernsoße:

1 Glas Kapern	1 Zitrone, Abrieb	25 g Butter
100 ml Sahne	300 ml Klops-Brühe	100 ml Weißwein
30 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Langkornreis:

150 g Langkornreis	30 g Butter	300 ml Klops-Brühe
Salz		

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	50 g Schmand
$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	1 $\frac{1}{2}$ EL Honig	1 EL dunkler Balsamico
30 g Walnüsse	Salz	Pfeffer

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

2 vorgeg. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 EL dunkler Balsamico
$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Klopse:

Die Zwiebel abziehen, hacken und in der Butter glasig anbraten.

Abkühlen lassen. Brötchen in Wasser einweichen. Petersilienwurzel schälen und schneiden. Sardelle klein schneiden und zusammen mit dem Rinderhackfleisch, Lammhackfleisch, Ei, angebratener Zwiebel und dem ausgedrückten Brötchen vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf den Rinderfond zusammen mit den Lorbeerblättern, Pimentkörnern, Pfefferkörnern, Zitronenabrieb, Petersilienwurzel und 1 EL Salz aufkochen. Aus der Hackfleischmasse je 90 g schwere Bällchen formen und in die kochende Brühe geben, 15 Minuten ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und frisch gehackt als Garnitur verwenden.

Für die Kapernsoße:

Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren die Brühe dazugeben und aufkochen lassen.

Weißwein dazugeben und kurz köcheln lassen. Sahne hinzufügen. Die Hälfte der Kapern hacken, die andere Hälfte im Ganzen dazu geben.

Sauce mit Kapernwasser, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Langkornreis:

Reis gründlich waschen und in der Fleischbrühe aufkochen. Sobald der Reis kocht, Salz hinzufügen und mit geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe köcheln lassen. Nach 20 Mi-

nuten den Deckel öffnen, die Butter hinzugeben und umrühren.

Für den Feldsalat:

Zwiebel abziehen, fein hacken und mit Schmand, Senf, Balsamico, Salz und Pfeffer vermischen. Dressing in einer Schüssel mit dem Feldsalat mischen. Walnüsse in einer Pfanne anrösten, mit dem Honig karamellisieren und abkühlen lassen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. Zusammen mit Balsamico, Senf, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Das Dressing über die Rote-Bete-Scheiben geben.

Die Königsberger Klopse mit Weißwein-Kapernsoße und Langkornreis auf Tellern anrichten. Rote Bete am Rand des Tellers verteilen und den Feldsalat darauf geben. Anschließend die Walnüsse auf den Feldsalat geben und die Klopse mit der Petersilie bestreuen.

Luca Soltau am 02. März 2026