

## Schmand-Klopse mit Senf-Soße

### Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Salzhering	600 g gemischtes Hackfleisch	150 g Schmand
50 g Semmelbrösel	1 Ei	Salz
Pfeffer	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 Bio-Zitrone	3 Pfefferkörner
1 Schalotte	1 EL Butter	1 Prise Zucker
250 ml Fleischbrühe	1 EL scharfer Senf	3 EL eingelegte Kapern
1 TL Mehlbutter		

Salzhering von allen Gräten befreien und klein hacken.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Gehackten Salzhering, die Hälfte vom Schmand, Semmelbrösel und das Ei zugeben und alles gut vermischen. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und zwei Gewürznelken spicken.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer oder Sparschäler dünn etwas Schale abschälen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser und der gespickten Zwiebel zum Kochen bringen, Pfefferkörner und etwas Zitronenschale zugeben.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen Klopse formen. Die Temperatur des kochenden Wassers etwas reduzieren, die Klopse darin ca. 15 Minuten siedend gar ziehen lassen.

Die gegarten Klopse herausnehmen und warm stellen. Den Kochfond durch ein Sieb passieren und 150 ml davon zur Seite stellen.

Für die Sauce Schalotte schälen, fein schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen, die Schalotten darin anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Mit Fleischbrühe und auch ca. 150 ml vom Klopsekochfond aufgießen. Senf und Kapern zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale abschmecken. Mit Mehlbutter binden. Die Sauce ziemlich dick halten und 5 Minuten köcheln lassen.

Zuletzt restlichen Schmand unter die Sauce ziehen.

Die Klopse anrichten mit der Sauce übergießen und servieren. Dazu passen Rote Bete und Reis.

Sören Anders am 20. Juli 2018