Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Für vier Personen:

Für die Kartoffeln:

600 g mehligk. Kartoffeln 1 Lorbeerblatt Liebstöckel

Für die Klopse:

500 g Kalbshackfleisch 1 Brötchen, in Milch 1-1½ Zwiebeln, gewürfelt

1 Ei 1 Knoblauchzehe ½ Chili

Salz, Pfeffer 80 g Butter 1 Bund Petersilie

2 Sardellen, gehackt 1 EL Kapern, gehackt 1 EL Kapernwasser

1 l Fleischbrühe

Für die Sauce:

3 Schalotten 500 ml trockener Weißwein 1 EL Butter

1 Zweig Thymian 2 Lorbeerblätter 50 ml Kapern

50 ml Kapernwasser 100 ml Sahne 1 EL Crème-fraîche

Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Zum Aromatisieren Lorbeerblatt und etwas Liebstöckel ins Kochwasser geben.

Für die Königsberger Klopse:

Zwiebeln in Butter anschwitzen, abkühlen lassen und zum Fleisch geben.

Das Brötchen ausdrücken und ebenfalls dazugeben. Anschließend alle Zutaten miteinander vermengen und gegebenenfalls Paniermehl hinzufügen, falls die Masse zu flüssig ist.

Kleine Bällchen formen und jeweils mit ein paar Kapern füllen.

Anschließend für zehn Minuten in der Brühe ziehen lassen. Dann herausnehmen und beiseitestellen. Brühe aufbewahren.

Schalotten, Lorbeerblatt und Thymian in der Butter anschwitzen, den Weißwein dazugeben, auf ein Drittel reduzieren lassen und 100 ml von der Kloßbrühe dazugeben. Alles zehn Minuten köcheln lassen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen.

Lorbeerblätter entfernen und die Masse mit einem Pürierstab pürieren. Die Klopse in die Sauce geben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Bällchen auf die Teller geben und mit Salzkartoffeln servieren.

Die Sauce kurz mit einem Pürierstab aufschäumen so dass sie schön schaumig wird. Nun die Sauce über die Klopse geben und die Teller mit ein paar Kapern und etwas Dill dekorieren.

Alexander Wulf am 02. April 2025