

Königsberger Klopse mit Kartoffel-Stampf, Kohl, Kapern

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

400 g Kalbshackfleisch	4-5 Schalotten	2 Scheiben Toastbrot
3 kl. eingel. Sardellenfilets	40 g Kapern in Salzlacke	500 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	1 Zitrone	1 Ei, Eiweiß
250 g kalte Butter	250 ml Sahne	Öl
200 ml Sonnenblumenöl	4-5 getrock. Lorbeerblätter	2 TL Piment im Ganzen
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Sahne	100 g Butter
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kohl:

1 Spitzkohl	1 milde rote Chili	1 Schuss Weißwein
50 ml Sonnenblumenöl	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie	Schnittlauchblüten
---------------------------	--------------------

Für die Königsberger Klopse:

Das Toastbrot kleinschneiden und in der Sahne kurz aufkochen und abkühlen lassen. Schalotten abziehen. Kapern, Sardellen und Schalotten würfeln. Zwei geschnittene Schalotten in neutralem Öl anschwitzen, bis sie glasig sind. 1/3 des Hackfleisches zusammen mit dem eingeweichten Toastbrot, den angeschwitzten Schalotten und einer Prise Salz und Pfeffer in einem Multi-Zerkleinere zu einer Farce verarbeiten. Farce zusammen mit dem Rest des Fleisches vermengen und die geschnittenen Kapern, Sardellen und ein Eiweiß untermischen. Aus der vermengten Masse kleine Klopse formen und in kochendem Salzwasser mit einem Teelöffel Piment und Lorbeerblättern garen, bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad Celsius.

Für die Sauce die restlichen geschälten und gewürfelten Schalotten ohne Farbe anschwitzen und mit Weißwein und Fond ablöschen. Aufkochen lassen, um die Hälfte reduzieren und anschließend mit einem Schuss Zitronensaft, 4-5 EL von dem Sud der Klopse und 3-4 Kapern würzen.

Sauce pürieren und durch ein Sieb passieren. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Als Garnitur die restlichen Kapern in heißem Sonnenblumenöl für circa 4 Minuten frittieren.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser weichkochen. Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit einer Prise Muskat, Sahne und Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kohl:

Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und anschließend in Sonnenblumenöl langsam bissfest dünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und Butter unterrühren. Zum Schluss eine in Streifen geschnittene milde Chilischote untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Petersilie feinhacken und gemeinsam mit den Schnittlauchblüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 09. August 2021