

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

| | | |
|-----------------------|------------------------|---------------|
| 300 g Kalbhackfleisch | ½ altbackenes Brötchen | 1 TL Kapern |
| 3 Sardellen | 1 Ei | 1 L Kalbsfond |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Sauce:

| | | |
|--------------|-----------------------------|----------------|
| 1 EL Kapern | 1 Zitrone, Saft | 50 g Butter |
| 200 ml Sahne | 1 Kelle Kochfond der Klopse | 1 EL Dijonsenf |
| 50 g Mehl | Salz | |

Für die Kartoffeln:

| | | |
|---------------------|----------------------------|------|
| 6 festk. Kartoffeln | 2 Zweige glatte Petersilie | Salz |
|---------------------|----------------------------|------|

Für den Salat:

| | | |
|-----------------|---------------------|-----------------------|
| 100 g Feldsalat | 5 Kirschtomaten | 250 g Cocktailfrüchte |
| 1 TL Senf | 20 ml Weißweinessig | 30 ml Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Klopse:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Kapern und Sardellen fein hacken.

Brötchen auswringen und mit Hackfleisch, Kapern, Sardellen und Ei vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und daraus ca. 30 g große Klopse formen. Diese in Kalbsfond für ca. 15 Minuten kochen.

Etwas Kochfond der Klopse für die Sauce aufbewahren.

Für die Sauce:

Zitrone halbieren und auspressen. Butter in einem Topf schmelzen und Mehl hinzugeben. Mit Sahne und Kochfond der Klopse ablöschen und unter Rühren eine Mehlschwitze herstellen. Kapern hinzugeben und Sauce mit Senf, Zitronensaft, Salz und etwas Wasser abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Petersilie fein schneiden. Kartoffeln abgießen und mit Petersilie garnieren.

Für den Salat:

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Salat zupfen.

Cocktailfrüchte pürieren und mit Öl, Weißweinessig und Senf zu einem Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten halbieren. Tomaten und Feldsalat mit dem Dressing kurz vor dem Servieren vermengen.

Peter Hoebertz am 09. Dezember 2024