

Königsberger Klopse, Petersilien-Kartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Königsberger Klopse:

300 g gem. Hackfleisch	2 Sardellenfilets	50 g Kapern
3 Zwiebeln	1 Zitrone, Saft	2 Sch. Tramezzinibrot
1 Ei	200 ml Sahne	2 EL Butter
1 EL m.-scharfen Senf	1 L Rinderfond	100 ml weißer Essig
Öl	1 EL Mehl	5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren	1 EL Senfsaat	2 Nelken
2 Lorbeerblätter	10 Pfefferkörner	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Petersilienkartoffeln:

400 g kl., festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz
------------------------------	--------------------------------------	------

Rote-Bete-Apfel-Salat:

1 rohe Rote Bete	1 Apfel	10 Walnusskerne
20 ml Apfelessig	1 EL Honig	40 ml Walnussöl
1 EL Kürbiskernöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Königsberger Klopse: Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Tramezzini in etwas Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Rinderfond zusammen mit den Zwiebelvierteln, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Pimentkörnern, Nelken, Senfsaat und Lorbeerblättern aufsetzen. Essig, Zucker und Salz hinzufügen, kräftig abschmecken und die Brühe mindestens 5 Minuten leicht köcheln lassen. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Ei, eingeweichtem Brot, Senf, fein gehackter Zwiebel, zwei Drittel der Kapern und fein zerdrückten Sardellenfilets gründlich vermengen. Mit einem Eisportionierer gleichmäßige Klopse abstechen und mit feuchten Händen rund formen. Klopse vorsichtig in den siedenden, nicht kochenden Sud geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Den selbst hergestellten Sud nach und nach unter ständigem Rühren zugießen, bis eine glatte Sauce entsteht, einige Minuten sanft köcheln lassen, dann mit Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken.

Übrige Kapern in heißem Öl kurz knusprig frittieren. Die Klopse mittig auf Tellern anrichten, die Zwiebelviertel dazwischen legen und mit den frittierten Kapern bestreuen.

Petersilienkartoffeln: Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und anschließend abdämpfen lassen. Petersilie waschen, trockenwedeln, hacken und über den Kartoffeln verteilen.

Rote-Bete-Apfel-Salat: Rote Bete und Apfel schälen und auf einer Vierkantreibte grob raspeln.

Aus Apfelessig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Walnussöl eine Vinaigrette anrühren und mit der geriebenen Bete und dem Apfel gründlich vermengen. Walnüsse in etwas Zucker leicht karamellisieren und unter den Salat heben. Kurz vor dem Servieren einen Teelöffel Kürbiskernöl zum Salat geben.

Sigrid Lang am 09. März 2026