Königsberger Klopse mit Kartoffel-Oliven-Stampf

Für 4 Portionen

600 g Kalbshack	4 Schalotten, geschnitten	2 Eier
3 EL Semmelbrösel	2 TL Senf	2 EL Kapern
1 L Kalbsfond	Salz, weißer Pfeffer	50 g Sardellenfilets
3 EL Butter	2 EL Mehl	2 EL Apfelessig
100 ml trockener Weißwein	200 ml Sahne	1/1 Zitrone (Abrieb, Saft)
1 Lorbeerblatt	1 TL Senf	1 EL Kapern mit Lake
Salz, Pfeffer, Zucker	400 g Kartoffeln (mehlig)	4 EL Olivenöl
Meersalz, Muskatnuss	Petersilie	

In einem Topf Kalbsfond erwärmen und auf niedriger Stufe warm halten.

Aus dem Hack, Eiern, Semmelbröseln und den fein geschnittenen Zwiebeln die Masse für die Königsberger Klopse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Kapern hacken und untermischen.

Sardellenfilets abwaschen, fein würfeln und in die Hackmasse geben.

Klopse formen und in dem heißen Kalbsfond ziehen lassen. Anschließend aus dem Fond nehmen und kurz zur Seite stellen.

In einem zweiten Topf Mehl in Butter anschwitzen, mit der Hälfte des Fonds ablöschen. Senf, Lorbeerblätter und Sahne hinzufügen, sowie die ganzen Kapern. Mit Apfelessig, Weißwein und Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse in die Sauce geben und alles für ein paar Minuten durchziehen lassen.

Parallel die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen, Olivenöl hinzufügen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, Klopse mit Sauce darüber geben, mit gehackter Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 04. Januar 2021