

Königsberger Klopse, Rote Bete, Kartoffel-Püree

Für 4 Portionen

Klopse:

500 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel, gehackt	1 altback. Brötchen
1 Ei	Salz, Pfeffer	Muskatnuss
1/2 Bund Petersilie	2 EL Kapern	Paprikapulver
2 Lorbeerblätter		

Sauce:

1 Zwiebel	2 EL Butter	2 EL Mehl
750 ml Klops-Wasser	150 ml saure Sahne	2 EL Kapern
Kapernwasser	2 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer, Muskat

Rote Bete:

4 m.-große Bete	grobes Meersalz
-----------------	-----------------

Kartoffelpüree:

1,5 kg mehligk. Kartoffeln	180 g Butter	2 Knoblauchzehen
4 Zweige Salbei	70 g Käse Grana Padano	150 ml Milch

Klopse: Alle Zutaten zu einer Masse verkneten. Einen großen Topf mit Wasser, Salz und den Lorbeerblättern zum Kochen bringen.

Die Klopse formen und in siedendem Wasser 10 Minuten gar ziehen. Anschließend den Fond aufbewahren um daraus die Sauce herzustellen.

Sauce: Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, die Zwiebeln darin anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben.

Den Fond nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen.

Die Saure Sahne ebenfalls einrühren.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskat, den Kapern und dem Kapernwasser abschmecken.

Rote Bete: Die Rote Bete waschen, schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden.

Eine Schicht grobes Meersalz auf einem Backblech oder in einer Backform verteilen.

Die Rote-Bete-Stücke auf das Salzbett legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius garen, bis die Rote Bete weich ist (die genaue Garzeit hängt von der Größe der Stücke ab, dauert jedoch normalerweise etwa 30-45 Minuten).

Kartoffelpüree: Die Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser gar kochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen bis sie schäumt. Die Knoblauchzehen andrücken und mit dem Salbei zur Butter geben, bis diese braun geworden ist.

Die Kartoffeln pressen und Knoblauch und Salbei aus der Butter entfernen. Die Masse nun mit Butter, Milch und Grana Padano zu einem glatten Püree verrühren.

Anrichten: Die Klopse in der Sauce erwärmen. Das Püree kreisförmig, mittig auf einem Teller verteilen.

Die Klopse in der Mitte drapieren. Die Rote Bete dazugeben und mit den knusprig gebackenen Salbeiblättern und ggf. Kapernbeeren verzieren.

Zora Klipp am 27. März 2026