

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2021 ▪  
Tagesmotto „Regionale Klassiker“ mit Nelson Müller



Carsten Metzler

### Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

**Für die Klopse:**

250 g gemischtes Hackfleisch  
(Rind/Schwein)  
1 Zwiebel  
1 Ei  
½ TL Sardellenpaste  
50 g Kapern, mit Kapernwasser  
½ TL getrockneter, granulierter  
Knoblauch  
½ Bund krause Petersilie  
2-3 EL Paniermehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Hackfleisch, Zwiebel, Ei, getrocknetem Knoblauch und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Kapern auf ein Sieb geben, dabei das Kapernwasser auffangen. Kapern für die Sauce beiseitelegen. Masse mit Paniermehl binden und mit Sardellenpaste, Kapernwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse gleichmäßige Klopse formen.

**Für den Fond:**

1 Zwiebel  
1,5 l klarer Kalbsfond  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond erhitzen. Zwiebel abziehen und würfeln. Lorbeerblatt abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Lorbeerblatt zum Fond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 350 ml Fleischfond für die Sauce und ca. 250 ml für das Kochwasser der Kartoffeln zur Seite stellen.

Die geformten Klopse in den Fond geben und je nach Größe ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

**Für die Sauce:**

1 Zitrone  
1 Ei  
40 g Butter  
125 ml Sahne  
1 EL Apfelessig  
½ Bund krause Petersilie  
1 EL getrocknete, granuliert Zwiebeln  
1-2 EL Mehl  
½ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf auslassen, unter Rühren Mehl hinzugeben und auf diese Weise eine Mehlschwitze herstellen. Unter ständigem Rühren mit Fleischfond (s. oben) ablöschen, dann Sahne angießen und getrocknete Zwiebeln hinzugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Hitze auf ca. 1/3 reduzieren, damit die Sauce nicht mehr kocht.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kapern (von oben) und Petersilie zur Sauce geben und alles mit Zucker, Zitronensaft, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen und zur Bindung unter die Sauce rühren. Klopse in die Sauce geben und ziehen lassen.

**Für die Kartoffeln:**

6 mittelgroße Kartoffeln  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser mit ca. 250 ml Fleischfond (s. oben) garen. Anschließend abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.