

Königsberger Klopse vom Kalb mit Rote Bete, Orangenmarmelade und Dill

2

Personen

ca. 45

Minuten
(+15 Quellzeit)

Für die Königsberger Klopse

- 1 Brötchen vom Vortag
- 100 ml Vollmilch
- 250 g Hackfleisch vom Kalb
- 1 ½ Zwiebeln, geschält
- 1 Eigelb
- 2 Sardellenfilets aus dem Glas, gehackt
- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- abgeriebene Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt, halbiert
- 2 Gewürznelken
- 750 ml Geflügelbrühe
- 50 g Butter
- 30 g Mehl
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Spritzer Worcestershiresauce
- 2 Eigelb
- 100 ml flüssige Sahne

Für das Kartoffelpüree

- 200 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend (z.B. Bintje)
- 1 EL Butter
- 50 ml Vollmilch
- Salz

Königsberger Klopse

Das Brötchen in der Milch ca. 15 Minuten quellen lassen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben. ½ Zwiebel fein würfeln, zusammen mit dem Eigelb zum Fleisch geben und alles gut verkneten. Den Fleischteig mit den Sardellen, der Petersilie, der Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die übrige Zwiebel halbieren und diese mit den Lorbeerblatthälften und den Nelken spicken. Die Geflügelbrühe in einem Topf erhitzen, die gespickten Zwiebelhälften hineinlegen und leise köcheln lassen. Den Fleischteig zu kleinen Klößchen formen, diese in die Brühe einlegen und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend die Klößchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Die Brühe durchsiehen und beiseite stellen. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren. Unter weiterem Rühren die Brühe angießen und die Sauce einmal kräftig aufkochen lassen. Dann bei kleiner Hitze 10 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und Worcestershiresauce pikant abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen und in die Sauce rühren.

Vor dem Anrichten die Sauce mit den Klößchen erneut erwärmen, aber nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Sauce.

Kartoffelpüree

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen. In der Zwischenzeit in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter bräunen und mit der Milch vorsichtig ablöschen. Mit etwas Salz abschmecken.

Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken und die heiße Milch zugeben. Alles glattrühren, eventuell noch 1 EL Crème fraîche untermengen.

- 2 EL Kapern (Nonpareille)
- neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Für das Rote-Bete-Ragout

- 2 Rote Bete (vorgegart, vakuumiert)
- 50 ml Rote-Bete-Saft
- 1 EL Rotweinessig
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL englische Orangenmarmelade
- Stärkemehl
- 1 Zweig Dill
- 2 Zweige Estragon



Die Kapern gut abtropfen lassen. In einem Topf das Pflanzenöl bei mäßiger Hitze erhitzen. Die Kapern darin knusprig ausbacken, herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die gebackenen Kapern leicht salzen und auf dem Püree anrichten.

Rote-Bete-Ragout

Die Rote Bete würfeln. Die Würfel zusammen mit dem Rote-Bete-Saft in einem Topf erhitzen. Mit dem Essig, Salz, Pfeffer sowie der Orangenmarmelade abschmecken. Den Fond eventuell mit etwas angerührter Stärke binden. Den Dill und die abgezupften Blätter des Estragon fein hacken und auf dem Ragout anrichten.

Zum Anrichten

Die Klößchen in der Sauce auf einem vorgewärmten tiefen Teller anrichten. Das Kartoffelpüree und das Rote-Beete-Ragout separat dazu reichen.

