



Königsberger Klopse

Der originale Königsberger Klops verdankt seinen Bekanntheitsgrad wohl der ungewöhnlichen Kombination von Fleisch und Fisch.

Traditionell gehört dazu ein Roter-Bete-Salat.

ZUTATEN:

KLOPSE:

- 700 g Rinder- und Schweinhack (1 : 1 gemischt)
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 50 ml Sahne
- 1 EL Senf
- 6 Sardellenfilets (Glas)
- 120 g Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 20 g Butterschmalz
- 40 g Kartoffelpüreeflocken
- ½ Bund glatte Petersilie, gehackt
- 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

GARFOND:

- 800 ml heller Kalbsfond
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Stk. Piment
- 8 Stk. schwarzer Pfeffer

1 In einer kleinen Pfanne Schalotten, Knoblauch und die fein gehackte Petersilie in Butterschmalz hellgelb anrösten und vom Herd ziehen.

Hackfleisch, Eier, Sahne, Petersilie, und die abgekühlte Schalottenmischung in eine Schüssel geben. Sardellen sehr fein kacken und mit dem Senf dazu geben. Alles mit dem Kartoffelpüreeflocken zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

In einem großen Topf den Kalbsfond mit den Gewürzen aufkochen und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Von der Hackfleischmasse mit feuchte Händen 12 Klopse formen und in dem leise siedenden Fond einlegen. Die Klopse 10 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen!

Klopse herausnehmen und in einer Schüssel zugedeckt warmhalten. Fond durch ein Sieb geben und für die anstehende Sauce bereit halten.

2 Butter in dem Kochtopf auslassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Weißwein und Zitronenschale zugeben und vollständig reduzieren. Mehl einstreuen und gut durchschwitzen lassen. Nach und nach unter Rühren Fond zugießen, (etwas Fond zurückbehalten) bis eine geschmeidige Soße entstanden ist. 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Sahne und Crème fraîche unterrühren, Kapern dazu geben. Soße vom Herd ziehen (Sie darf nicht mehr kochen!) Eigelb mit 5 Essl. Fond verschlagen und unter ständigem Rühren langsam in die Soße zugießen. Eventuell mit etwas Salz und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Klopse einlegen und in der Soße noch einmal kurz erwärmen. Mit Butter glacierten Hälften von Salzkartoffeln und dem Rote-Bete-Salat servieren.

PS.: Feiner, aber auch etwas teurer sind die Klopse mit 700 g Hackfleisch vom Kalb. Die Königsberger Klopse gehören zu den vermeintlich ganz schlichten Gerichten, die eine durchaus interessante Geschichte haben, wobei sie früher zur gehobenen Küche zählten und keineswegs ein Essen für kleine Leute waren. Auch Spitzenköche

weiter nächste Seite

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

SAUCE:

Kochfond der Klopse
 50 g Butter
 3 Essl. Mehl
 100 ml trockener Weißwein
 2 fein gewürfelte Schalotten
 150 ml Schlagsahne
 1 Essl. Crème fraîche
 1 Eigelb
 40 g Kapern (Nonpareilles)
 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale
 Salz

ROTE-BETE-SALAT:

4 nicht zu große Rote Bete (ca. 600 g)
 60 g fein gewürfelte Schalotten
 4 Essl. Weißweinessig
 8 Essl. Rapsöl
 1 Bund gehackte Petersilie
 1/2 Teel. Salz
 1 Teel. Zucker
 1 Teel. gemahlener Kümmel
 Pfeffer aus der Mühle

wie Johann Lafer, Alfons Schubek und Hendrik Otto (Adlon Berlin) kreieren ihre eigenen feinen Klopsrezepte. - Als Getränk empfiehlt sich der gleiche Wein, der zum Kochen verwendet wurde.

3 Herd auf 200° vorheizen. Rote Bete waschen und feucht in die Alufolie einschlagen. Eingewickelte Bete auf das Rost (mittlere Schiene) setzen und 60 – 65 Minuten garen lassen. Durch diese Garmethode bleiben alle Aroma- und Nährstoffe vollständig erhalten.

Essig in ein Schüsselchen geben, mit Salz und Zucker verrühren, Kümmel und Pfeffer zugeben und das Öl unterschlagen. Mit Schalotten und Petersilie vermischen.

Die Bete aus dem Herd nehmen, Schale von den noch heißen Beten abziehen. Bete halbieren oder vierteln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden - in eine Schüssel geben, die Marinade hinzu geben und alles vermischen. Salat etwa eine halbe Stunde durchziehen lassen.