

Hier und heute



Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Königsberger Klopse - ein einfaches Hackfleischgericht mit cremiger Sauce, die es in sich hat. Alex Wulf macht sie aus einer schaumigen Weißwein-Sahnesauce mit Kapernwasser und Kapern. Dazu gibt es Salzkartoffeln.

Rezept

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

von Alexander Wulf, für vier Personen

Zutaten Salzkartoffeln

- 600 g Kartoffeln, mehlig
- Lorbeerblatt
- etwas Liebstöckel

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Zum Aromatisieren des Kochwassers Lorbeerblatt und etwas Liebstöckel verwenden.

Zutaten Königsberger Klopse

- 500 g Kalbshackfleisch
- 1 Brötchen, in Milch eingeweicht
- 1 - 1½ Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- optional ½ Chili, klein geschnitten
- Salz & Pfeffer
- 80 g Butter
- 1 Bund Petersilie, klein gehackt
- 2 Sardellen, klein geschnitten
- 1 EL Kapern, klein geschnitten
- 1 EL Kapernwasser
- 1 L Fleisch- oder Gemüsebrühe zum Ziehen lassen der Klopse

Zutaten Sauce

- 3 Schalotten, klein geschnitten
- 500 ml Weißwein, trocken
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 50 ml Kapern und 50 ml Kapernwasser
- 100 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in Butter anschwitzen. Nach dem Abkühlen die Zwiebeln zum Fleisch geben. Das Brötchen ausdrücken und ebenfalls dazu geben. Anschließend alle Zutaten miteinander vermengen und gegebenenfalls etwas Paniermehl dazu geben, wenn die Masse zu flüssig ist. Kleine Bällchen formen und in der Brühe für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Klopse herausnehmen und beiseitestellen. Brühe aufbewahren.

Schalotten, Lorbeerblatt und Thymian in der Butter anschwitzen, den Weißwein dazu geben, auf 1/3 reduzieren lassen und 100 ml von der Kloßbrühe dazugeben. Alles 10 Minuten köcheln lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben. Lorbeerblätter entfernen und die Masse mit einem Stab pürieren. Die Klopse in die Sauce geben und 10 Minuten ziehen lassen. Die Bällchen auf die Teller geben und mit Salzkartoffeln servieren. Die Sauce kurz mit einem Pürierstab aufschäumen - so entsteht eine schön schaumige Sauce. Sauce über Klopse geben und die Teller mit ein paar Kapern und etwas Dill dekorieren.