

# Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat

## Zutaten für die Klopse (für 4 Personen):

- 500 g Kalbfleisch
- 250 g Fleisch aus einer Poulardenkeule
- 25 ml Sahne
- 0,5 altbackenes Brötchen
- 2 Eier
- 75 g Schalotten
- 25 g Pancetta
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Thymian
- Salz
- Pfeffer
- weißer Balsamico
- 1 Zwiebel
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- Brühe

Brötchen würfeln und in Sahne einweichen. Fleisch in Würfel schneiden und mit dem Brötchen zweimal fein durch einen Fleischwolf drehen oder mit einer Küchenmaschine zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Schalotten schälen und würfeln, Pancetta in kleine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne leicht anschwitzen, anschließend mit in die Schüssel geben. Kräuter waschen, trocknen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit den Eiern hinzufügen.

Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken und 30 Minuten kalt stellen. Anschließend mit angefeuchteten Händen kleine Klopse formen. Zwiebel schälen und mit Nelke und Lorbeerblatt spicken. In einen großen Topf mit Brühe geben und zum Kochen bringen. Die Klopse hineinlegen, die Hitze reduzieren und 10-15 Minuten gar ziehen lassen.

## Zutaten für die Soße:

- 5 Champignons
- 2 Schalotten
- 3 EL Kapern
- 1 Sardellenfilet
- 50 g Butter
- 30 g Mehl
- 200 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- 500 ml Klopse-Fond
- Salz
- Cayenne-Pfeffer
- Kapernwasser
- 2 EL geschlagene Sahne
- Zitronensaft

Champignons putzen, Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Mit einigen Kapern und dem Sardellenfilet in einem Topf in Butter andünsten. Mit Mehl bestreuen, dann den Fond der Klopse nach und nach mit einem Schneebesen einrühren, ohne dass Klümpchen entstehen. Die Soße circa 20 Minuten köcheln lassen, danach durch feines Sieb passieren. Crème

fräiche und Sahne hinzufügen, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Zitronensaft und Kapernwasser abschmecken. Aufmixen, bis sie eine feine Konsistenz hat. Zum Schluss die restlichen Kapern und die geschlagene Sahne unterheben.

#### Zutaten für den Rote-Bete-Salat:

- 0,5 Bund Schnittlauch
- 400 g gegarte Rote Bete
- 4 Schalotten
- 25 ml Rotweinessig
- 25 ml Himbeeressig
- 100 ml Traubenkernöl
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- Zucker
- einige Stängel Blattpetersilie

Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. Rote Bete in Scheiben, danach in breite Balken schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Aus Essig und Öl eine Vinaigrette rühren, Rote Bete damit marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit den Schalottenwürfeln und dem Schnittlauch bestreuen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 27.06.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)