

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2025 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Elke Hedtreyer

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Romana-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g gemischtes Hackfleisch, Schwein und Rind
1 Sardellenfilet aus dem Glas
2 Scheiben Toastbrot
1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb
2 EL Kapern mit Saft
1 Ei
50 g Butter
1 L Gemüsefond
50 ml Milch
75 ml Sahne
2 EL Tafelessig
1 TL mittelscharfer Senf
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
5 schwarze Pfefferkörner
25 g Mehl
Paniermehl, für die Bindung
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond mit einem Esslöffel Essig, Lorbeer, Nelken und Pfefferkörnern erhitzen.

Schalotte abziehen und in einem halben Esslöffel Butter anschwitzen. Toastbrot entrinden und fein würfeln. Zwiebeln mit Milch ablöschen, das Gemisch über die Brotwürfel geben und vermengen. Einen Esslöffel der Kapern hacken. Hackfleisch mit den gehackten Kapern, Ei, Senf, 5 g Salz, etwas Pfeffer und der Brotmasse vermengen. Gewürfeltes Sardellenfilet hinzugeben und vermengen. Ggf. mit etwas Paniermehl die Masse binden. Masse mit feuchten Händen zu gleichmäßigen Klößchen formen. Klößchen in siedendem Fond für ca. 15 Minuten garen. Klößchen herausnehmen und Brühe sieben. Ca. 200 ml davon auffangen.

Restliche Butter in einem Topf zerlassen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. 200 ml der gesiebten Brühe und Sahne hinzugeben. Sauce glatkrähen. Alles 5 Minuten köcheln lassen. Restliche Kapern und etwas Kapernsaft hinzugeben und mit Essig, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salzkartoffeln:

6 festkochende Kartoffeln
1 EL Butter
1 Zweig Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen. Vor dem Servieren in etwas Butter schwenken. Petersilie hacken, zu den Kartoffeln geben und erneut schwenken.

Für den Romana-Salat:

1 Romana-Salat
1 Zitrone, Saft
75 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
50 g Sahne
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und 1 Esslöffelsaft auspressen. Zitronensaft mit restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnitur: Petersilie für Garnitur zupfen. Sprossen ebenfalls zupfen und für die

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

1 Beet Rote Bete Sprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.