

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. März 2026 ▪**
Leibgericht mit Zora Klipp



Luca Soltau

**Königsberger Klopse mit Langkornreis & Feldsalat mit
Rote-Bete-Carpaccio und karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

300 g Rinderhackfleisch
200 g Lammhackfleisch
1 Sardelle
½ Petersilienwurzel
1 Zwiebel
½ Zitrone, Abrieb
1 altbackenes Brötchen
1 Ei
25 g Butter
3 L Rinderfond
2 Zweige krause Petersilie
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
5 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, hacken und in der Butter glasig anbraten. Abkühlen lassen. Brötchen in Wasser einweichen. Petersilienwurzel schälen und schneiden. Sardelle klein schneiden und zusammen mit dem Rinderhackfleisch, Lammhackfleisch, Ei, angebratener Zwiebel und dem ausgedrückten Brötchen vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf den Rinderfond zusammen mit den Lorbeerblättern, Pimentkörnern, Pfefferkörnern, Zitronenabrieb, Petersilienwurzel und 1 EL Salz aufkochen. Aus der Hackfleischmasse je 90 g schwere Bällchen formen und in die kochende Brühe geben. 15 Minuten ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und frisch gehackt als Garnitur verwenden.

Für die Weißwein-Kapernsauce:

1 Glas Kapern mit Flüssigkeit,
Abtropfgewicht 60 g
1 Zitrone, Abrieb
25 g Butter
100 ml Sahne
300 ml Brühe der Klopse, von oben
100 ml Weißwein
30 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren die Brühe dazugeben und aufkochen lassen. Weißwein dazugeben und kurz köcheln lassen. Sahne hinzufügen. Die Hälfte der Kapern hacken, die andere Hälfte im Ganzen dazu geben. Sauce mit Kapernwasser, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Langkornreis:

150 g Langkornreis
30 g Butter
300 ml Brühe der Klopse, von oben
Salz, aus der Mühle

Reis gründlich waschen und in der Fleischbrühe aufkochen. Sobald der Reis kocht, Salz hinzufügen und mit geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe köcheln lassen. Nach 20 Minuten den Deckel öffnen, die Butter hinzugeben und umrühren.

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat
½ Zwiebel
50 g Schmand
½ TL Dijonsenf
1 ½ EL Honig
1 EL dunkler Balsamico
30 g Walnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit Schmand, Senf, Balsamico, Salz und Pfeffer vermischen. Dressing in einer Schüssel mit dem Feldsalat mischen. Walnüsse in einer Pfanne anrösten, mit dem Honig karamellisieren und abkühlen lassen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio

2 vorgegarte Rote Bete
½ Schalotte
1 EL dunkler Balsamico
½ TL Dijonsenf
½ TL Honig
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. Zusammen mit Balsamico, Senf, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Das Dressing über die Rote-Bete-Scheiben geben.

Die Königsberger Klopse mit Weißwein-Kapernsauce und Langkornreis auf Tellern anrichten. Rote Bete am Rand des Tellers verteilen und den Feldsalat darauf geben. Anschließend die Walnüsse auf den Feldsalat geben und die Klopse mit der Petersilie bestreuen.