

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2026**  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Arndt Floto

**Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Kartoffelpüree und Rote-Bete-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Klopse:**

250 g gemischtes Hackfleisch  
 ½ Zwiebel  
 ½ altbackenes Brötchen  
 1 Ei  
 Milch, zum Einweichen  
 1 L Hühnerfond  
 1 TL Senf  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 1 Lorbeerblatt  
 3 Pfefferkörner  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Milch einweichen, dann gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit wenig Öl glasig anbraten. Eingeweichtes Brötchen mit dem Hackfleisch, den Zwiebelwürfeln, Ei und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 4–6 Klopse formen. Hühnerfond in einem Topf mit dem Lorbeer und Pfeffer aufkochen. Auf niedriger Hitze köcheln lassen und die Klopse darin ca. 10-12 Minuten garziehen lassen. Klopse herausnehmen und den Sud aufheben.

**Für die Sauce:**

1 EL Kapern  
 ½ Zitrone, Saft  
 25 g Butter  
 100 ml Sahne  
 350-450 ml Fleischsud, von oben  
 1 EL Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und 1 Minute anschwitzen. Mit ca. 350–450 ml Fleischsud nach und nach ablöschen, dabei kräftig rühren. Sahne dazugeben und kurz köcheln lassen. Zitronensaft auspressen. Kapern zu der Sauce geben und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für das Püree:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
 200 g vorgekochte Rote Bete  
 120 g Crème fraîche  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Rote Bete klein schneiden. Kartoffeln abgießen, zusammen mit der Bete stampfen oder pressen. Crème fraîche hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für den Rote-Bete-Crunch:**

2 Knollen frische Rote Bete  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Kartoffelstärke, zum Bestäuben  
 Salz, aus der Mühle

Rote Bete schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Rote Bete durch Kartoffelstärke ziehen und anschließend in heißem Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**Für die Garnitur:** Speckwürfel in einer Pfanne anbraten. Dill und Petersilie hacken.  
1 EL Speckwürfel Einen Anrichtering mittig auf dem Teller platzieren und mit einem  
2 Rote-Bete-Kugeln, aus dem Glas Spritzbeutel einen breiten Streifen Rote-Bete-Kartoffel-Püree um den  
6 Kapernäpfel Ring verteilen. In die Zwischenräume jeweils Kapernäpfel und die frittierte  
3 Zweige glatte Petersilie Rote Bete platzieren. Mit einer Sauciere etwas Sauce auf die Klopse  
1 Zweig Dill träufeln. Klopse zum Schluss mit angebratenem Speckwürfeln, Petersilie,  
6 rote essbare Blüten Dill und den essbaren Blüten dekorieren. Restliche Sauce in einer  
Sauciere dazu servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.