

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2026 ▪  
Leibgericht mit Johann Lafer



Peter Mostowys

**Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln und gerösteter Rote Bete**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Brühe:**

- 1 Zwiebel
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 4 Wachholderbeeren
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit ca. einem Liter Wasser aufsetzen. Lorbeerblätter, Nelken, Wachholderbeeren, Pfefferkörner und Salz hinzugeben und leicht sieden lassen. Den Sud ebenfalls für die Sauce verwenden.

**Für die Klopse:**

- 250 g Kalbshackfleisch
- 3 Sardellenfilets, in Öl
- 1 EL Kapern
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Milchbrötchen
- 1 Ei
- Butter, zum Anbraten
- 100 ml Milch
- 1-2 TL mittelscharfer Senf
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in der Milch einweichen und anschließend gut ausdrücken.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit dem Brötchen, dem Hackfleisch, Ei und Kapern vermengen. Sardellen fein schneiden und dazu geben. Masse mit etwas Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse in kleine Klopse formen.

**Für die Fertigstellung:**

Brühe, von oben

Klopse in der Brühe ca. 15 Minuten leicht sieden lassen, bis sie oben schwimmen.

**Für die Sauce:**

- 50 g Kapern, mit Flüssigkeit
- 1 Zitrone, Saft
- 250 ml Sahne
- 40 g Butter
- 200 ml Brühe, von oben
- 40 g Mehl
- Zucker, zum Abschmecken
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter und Mehl mit dem Rührbesen vermengen und kurz anschwitzen.

Klopsbrühe einrühren und danach die Sahne. Alles kurz aufkochen lassen. Zitronensaft auspressen. Danach Kapern hineingeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Zucker, etwas Zitronensaft und Kapernflüssigkeit abschmecken. Klopse in der Sauce warmhalten.

**Für die Kartoffeln:** Kartoffeln schälen und vierteln oder halbieren. In Salzwasser ca. 15-20 Minuten garkochen und danach ausdampfen lassen. Petersilie hacken. Etwas Butter und zuletzt die gehackte Petersilie hinzugeben.

400 g Drillinge  
1 EL Butter  
3 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle

**Für die Rote-Bete:** Rote Bete schälen, in Streifen schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Zum Schluss mit etwas Zitronenabrieb abschmecken.

2-3 kleine frische Rote Bete  
½ Zitrone, Abrieb  
2 EL Olivenöl  
2-3 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.