

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Andrea Pröpfer

Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g Kalbshackfleisch
 30 g Sardellen
 30 g Kapern
 1 altbackenes Brötchen
 1 Zwiebel
 2 Eier, Größe M
 2 EL mittelscharfer Senf
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das in Wasser eingeweichte Brötchen gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und hacken. Sardellen und Kapern hacken.

In einer Schüssel das Hackfleisch mit Brötchen, Zwiebel, Sardellen, Kapern und Eiern gründlich verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und so lange mischen, bis ein geschmeidiger Fleischteig entsteht. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen gleichmäßige Klopse formen.

Für die Brühe:

1 Zwiebel
 1 Liter Fleischfond
 2 Lorbeerblätter
 3 Pimentkörner
 3 Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und grob würfeln. Fleischfond in einem Topf zusammen mit der Zwiebel, den Lorbeerblättern, Piment- und Pfefferkörnern sowie etwas Salz zum Kochen bringen.

Die vorbereiteten Klopse vorsichtig in die leicht kochende Brühe geben. Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren, sodass die Brühe nur noch leicht siedet. Die Klopse etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Zur Garprobe einen Kloß herausnehmen und anschneiden – er sollte innen gleichmäßig durchgegart sein.

Für die Sauce:

50 g Kapern
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 125 ml Sahne
 3 EL Butter
 50 ml Weißwein
 375 ml Fleischbrühe, von oben
 2 EL Mehl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl darin bei mittlerer Hitze unter Rühren anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Mit der Fleischbrühe und dem Weißwein ablöschen und dabei kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Sauce einige Minuten leicht köcheln lassen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht. Anschließend Sahne und Kapern hinzufügen und kurz mitziehen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben eine Prise Zucker hinzufügen, um die Säure auszubalancieren. Die fertigen Klopse in die Sauce geben und kurz darin erwärmen.

Für die Petersilienkartoffeln:

5 mittelgroße vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 1 EL Butter
 1 kl. Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und nach Belieben tournieren. Anschließend in gesalzenem Wasser gar kochen, bis sie weich sind. Butter in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen. Die abgegossenen Kartoffeln hinzufügen. Bei Bedarf etwas Kochwasser angießen, damit sie schön saftig bleiben. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und die Kartoffeln vorsichtig durchschwenken, bis sie gleichmäßig mit Butter und Petersilie überzogen sind.

Für den Blattsalat: Kopfsalat gründlich waschen, trocken schleudern und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Schalotte abziehen und fein würfeln.
1 kleinen Kopfsalat
1 Schalotte
Senf, Honig, Zitronensaft und 1 EL Wasser in einer Schüssel verrühren.
½ Zitrone, Saft
Schalottenwürfel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Öl
1 TL mittelscharfer Senf
nach und nach unterrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht. Den
1 TL Honig
Salat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen, damit er
2 EL neutrales Pflanzenöl
frisch und knackig bleibt.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.