



Michael Brinkmann

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf und Rote-Bete-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g mageres Kalbhackfleisch
50 g Rinderhackfleisch
1 kleine rote Zwiebel
25 g Kapern
2 Eier
Butter, zum Braten
25 ml Milch
3 EL süßer Senf
1 EL scharfer Senf
½ Bund Kerbel
½ Bund glatte Petersilie
40 g Panko
40 g Paniermehl
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Eier trennen und das Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden. Weißbrot reiben. Hackfleisch, Eigelbe und Senf miteinander vermengen. Weißbrot mit Milch verrühren und unter die Fleischmasse rühren. Kapern, Zwiebelwürfel und Kerbel in die Fleischmasse einarbeiten. Mit Salz würzen und die Masse ggf. mit Paniermehl abbinden. Klopse aus der Masse formen und zur Seite stellen.

Für die Brühe:

50 g Kapern
50 g Butter
75 ml Sahne
500 ml Geflügelfond
200 ml trockener Riesling
Speisestärke, zum Abbinden

Geflügelfond und Wein in einen Topf geben und aufkochen. Klopse in den kochenden Sud geben, dann die Temperatur auf die niedrigste Stufe herunterschalten und die Klopse bei geschlossenem Deckel 7 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen. Sud durch ein Haarsieb passieren und anschließend mit der Sahne nochmals aufkochen. Kurz etwas abkühlen. Kapern und Butter einrühren und ggf. mit Speisestärke abbinden.

Für das Kartoffelstampf:

300 g mehligkochende Kartoffeln
40 g gesalzene Butter
25 ml Milch
25 ml Sahne
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch und Sahne in einen Topf geben und erwärmen. Anschließend abgießen und die Kartoffeln stampfen. Butter und Milch-Sahne-Gemisch unter die Kartoffelmasse rühren.

Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgekochte Rote Bete
1 Gewürzgurke
100 g Apfel
30 g Walnüsse
25 ml Himbeeressig
25 g Johannisbeergelee
2 EL grüne Chilisauce
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel entkernen und fein raspeln. Walnüsse hacken. Essig mit dem Johannisbeergelee in einem Topf erhitzen, bis das Gelee sich aufgelöst hat. Erkalten lassen, mit den restlichen Zutaten mischen und mit Pfeffer abschmecken. Dressing mit Apfel und Roter Bete vermengen und mit gehackten Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.