



**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.