

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. März 2026** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Sigrid Lang

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

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch
 2 Sardellenfilets
 50 g Kapern Nonpareilles
 3 Zwiebeln
 1 Zitrone, Saft
 2 Scheiben Tramezzinibrot
 1 Ei
 200 ml Sahne
 2 EL Butter
 1 EL mittelscharfen Senf
 1 L Rinderfond
 100 ml weißer Essig
 Neutrales Öl, zum Braten + Frittieren
 1 EL Mehl
 5 Pimentkörner
 5 Wacholderbeeren
 1 EL Senfsaat
 2 Nelken
 2 Lorbeerblätter
 10 schwarze Pfefferkörner
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Tramezzini in etwas Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Rinderfond zusammen mit den Zwiebelvierteln, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Pimentkörnern, Nelken, Senfsaat und Lorbeerblättern aufsetzen. Essig, Zucker und Salz hinzufügen, kräftig abschmecken und die Brühe mindestens 5 Minuten leicht köcheln lassen. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Ei, eingeweichtem Brot, Senf, fein gehackter Zwiebel, zwei Drittel der Kapern und fein zerdrückten Sardellenfilets gründlich vermengen. Mit einem Eisportionierer gleichmäßige Klopse abstechen und mit feuchten Händen rund formen. Klopse vorsichtig in den siedenden, nicht kochenden Sud geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Den selbst hergestellten Sud nach und nach unter ständigem Rühren zugießen, bis eine glatte Sauce entsteht, einige Minuten sanft köcheln lassen, dann mit Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken. Übrige Kapern in heißem Öl kurz knusprig frittieren. Die Klopse mittig auf Tellern anrichten, die Zwiebelviertel dazwischen legen und mit den frittierten Kapern bestreuen.

Für die Petersilienkartoffeln:

400 g kleine, festkochende Kartoffeln
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und anschließend abdämpfen lassen. Petersilie waschen, trockenwedeln, hacken und über den Kartoffeln verteilen.

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

1 rohe Rote Bete
1 Apfel, z.B. Topas oder Boskop
10 Walnuskerne
20 ml Apfelessig
1 EL Honig
40 ml Walnussöl
1 EL Kürbiskernöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete und Apfel schälen und auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Aus Apfelessig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Walnussöl eine Vinaigrette anrühren und mit der geriebenen Bete und dem Apfel gründlich vermengen. Walnüsse in etwas Zucker leicht karamellisieren und unter den Salat heben. Kurz vor dem Servieren einen Teelöffel Kürbiskernöl zum Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.