



Gottfried Schmitz kocht sein eigenes Gericht

Königsberger Klopse nach Pommern-Art mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

150 g Rinderhackfleisch
100 g Schweinehackfleisch
1 Markknochen vom Rind
1 kleine Sellerieknothe
6 Sardellen
25 g Kapern
1 kleine Zwiebel
1 altbackenes Brötchen
1 Ei
100 ml Milch
600 ml Rinderfond
Neutrales Öl, zum Anbraten
8 Zweige glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 TL Piment
1 TL Nelken
1 Msp. gemahlene Nelken
1 TL Pfefferkörner
Zucker, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Milch einweichen. Den Fond mit Wasser zum Kochen bringen. Markknochen dazugeben. Sellerie schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Pfefferkörner, Nelken und Piment in ein Gewürzsäckchen geben und zusammen mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben.

Zwiebel abziehen, klein hacken und in heißem Öl glasig dünsten. Rinder- und Schweinehackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Kapern und Sardellen zum Hackfleisch geben. Ei trennen, Eigelb zufügen und dann die Hackfleischmasse gut kneten. Mit gemahlener Nelke, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und zu der Fleischmasse geben. Eingeweichtes Brötchen ausdrücken und ebenfalls dazugeben. Erneut gut verkneten.

Aus der Masse mittelgroße Klopse formen und diese vorsichtig in kochendem Wasser geben. Temperatur herunterstellen und Klopse ca. 12-15 Minuten sieden lassen.

Für die Sauce:

1 Kartoffel
1 weiße Zwiebel
25 g Kapern
1 Zitrone, Abrieb & Saft
150 g Schmand
50 g Butter
Fleischfond, von oben
200 ml trockener Weißwein
¼ Bund Schnittlauch
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch fein hacken. Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butter anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen. Den zuvor gekochten Fond vorsichtig dazugeben, sowie Kapern, Zitronensaft und -abrieb, sowie den kleingehackten Schnittlauch dazugeben und abschmecken. Ca. 1 EL von der Kartoffel reiben. Je nach Bedarf noch etwas von der geriebenen Kartoffel dazugeben. Zuletzt Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

150 ml Sahne

Die abgetropften Klopse in die Sauce legen und durchziehen lassen. Abschließend die Sahne zur Sauce geben.

Für die Kartoffeln:

5 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
100 g Butter
1 Bund Petersilie

Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren und in Wasser garen. Nach ca. 20 Minuten die Kartoffeln abgießen und wieder auf den Herd stellen. Butter hinzugeben. Petersilie hacken und am Ende über die Kartoffeln geben.

Für den Salat:

- 2 vorgekochte Rote-Bete-Knollen
1 frische Rote-Bete-Knolle
1 kleine Zwiebel
1 Boskop-Apfel
1 Zitrone, Saft
2 EL Balsamicoessig
1 EL mittelscharf Senf
3 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Gekochte Rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Balsamicoessig hinzugeben. Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und als dünne Scheiben zur Rote Bete hobeln. Rohe Rote Bete schälen und in den Salat raspeln. Zwiebel abziehen, fein hacken und unterheben. Bei Bedarf erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend Öl hinzugeben und vorsichtig unterheben. Zitronensaft, Balsamicoessig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.