

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2018** ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Jan Bonitz**

**Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Königsberger Klopse:** Einen Topf mit ca. 1 ½ - 2 L Salzwasser, Lorbeer, Piment und Wacholderbeeren zum Kochen bringen.  
500 g Kalbshack  
30 g Sardellen  
1 Zwiebel  
1 Ei  
250 g Quark  
2 Lorbeerblätter  
5 Pimentkörner  
5 Wacholderbeeren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen. Das Mehl hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Nach und nach etwas von dem beiseite gestellten Fond hinzugießen, bis eine cremige Sauce entsteht.  
1 Glas Kapern (ca. 90 g)  
1 TL Sardellenpaste  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
Die Kapern abgießen und dabei die Flüssigkeit aus dem Glas auffangen. Die Kapern und etwas von der Flüssigkeit dazugeben. Die Sauce mit Sardellenpaste, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für das Rote-Bete-Püree:** Rote Bete und Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und im Salzwasser weich kochen. Abgießen und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Abrieb der Muskatnuss würzen.  
2 Knollen rohe Rote Bete  
500 g Kartoffeln  
Muskat, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Die Blättchen vom Stiel zupfen.  
1 Zweig Blattpetersilie
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.