

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2020 ▪  
Leibgericht mit Nelson Müller



Bisrat John

**Königsberger Klopse mit Basmati, selbstgemachtem Fladenbrot und marinierter Rote Bete**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Klopse:**

400 g Kalbshackfleisch  
2 entrindete Toastbrotsscheiben  
1 kleine Schalotte  
1 kleines Glas Kapern  
1 Ei  
100 ml Milch  
200 ml Sahne  
2 EL Butter  
½ TL grober Senf  
500 ml Gemüsefond  
Etwas Essig  
½ Bund glatte Petersilie  
4 Lorbeerblätter  
2 Nelken  
2 EL Mehl  
1 Muskatnuss  
Chilipulver, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen

Milch lauwarm erhitzen und das Toastbrot darin einweichen.

Schalotte abziehen, fein Würfeln und in 1 EL Butter anbraten. Zur Seite legen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und etwas für die Garnitur beiseitelegen. Das eingeweichte Toast mit den Händen gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Hackfleisch, angebratene Schalotte, Ei, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und kräftig durchkneten. Hackmasse mit feuchten Händen in ca. 5 cm große Klöße formen.

In einem Topf Fond aufkochen, Lorbeerblätter abzupfen und mit den Nelken dazugeben. Klopse darin bei milder Hitze 15-20 Minuten ziehen lassen. Fond aufbewahren.

Für die Sauce die restliche Butter in einem Topf oder einer großen Pfanne aufschäumen, das Mehl unterrühren und kurz anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und aufkochen. Sahne dazu gießen. Klöße hineingeben und ca. 5 Minuten darin erhitzen. Muskatnuss reiben. 2-3 EL Kapern unter die Sauce rühren und Sauce mit Essig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Chili abschmecken. Restliche Petersilie über die Königsberger Klopse streuen.

**Für den Reis:**

1 Becher Basmatireis  
1 Prise Kurkuma  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit 2 Tassen Salzwasser zum Kochen bringen.

Reis waschen, im Sieb abtropfen lassen und kurz in Öl anbraten. Mit dem kochenden Wasser ablöschen und solange quellen lassen, bis er gar ist. Mit Kurkuma verfeinern.

**Für das Fladenbrot:**

2 EL schwarzer Sesam  
2 EL weißer Sesam  
½ Packung Trockenhefe (Pulver)  
2 EL Naturjoghurt  
1 Schuss Pflanzenöl  
500 g Weizenmehl  
1 TL Zucker  
1 TL Salz

Hefe in etwas lauwarmen Wasser mischen. Mehl hinzugeben sowie Öl, Joghurt, Zucker und Salz. Alles zu einem Teig verarbeiten, zu Fladen formen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Sesam bestreuen und im Ofen ausbacken.

**Für die Rote Bete:** Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Walnüsse hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten.

1 vorgegarte Rote Bete

1 Zitrone Für die Marinade Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen.

20 g Walnüsse Zitronensaft mit Honig, Senf, Olivenöl, Walnussöl, Salz und Pfeffer

½ TL Honig vermengen und die Rote Bete damit marinieren.

½ TL Dijonsenf

1 EL Olivenöl

1 EL Walnussöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.