▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2026 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Zora Klipp



Cornelia Uetrecht

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:
250 g Rinderhackfleisch
½ trockenes Brötchen
1 Zwiebel
1 Ei
1 l Gemüsefond
1 EL Paniermehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und ebenfalls in die Schüssel geben. Zwiebelwürfel, Ei und Paniermehl dazugeben. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Kleine Klößchen formen und ca. 10 Minuten in dem Gemüsefond ziehen lassen.

Für die Kapernsauce:
60 g Kapern
1 Zitrone, davon Saft
1 Ei
2 EL Butter
50 ml Sahne
Gemüsefond von den Klopsen (s.o.)
1 EL Mehl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl dazugeben. Gemüsefond von den Klopsen abnehmen und einrühren, bis eine schöne sämige Sauce entsteht. Kapern dazugeben. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Ganz zum Schluss ein Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne in die Sauce einrühren.

Für Kartoffelpüree:
500 g mehlig kochende Kartoffeln
5 EL Butter
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salz Wasser zum Kochen bringen. Garkochen, abgießen und ausdampfen lassen. Mit Butter und Sahne ein feines Kartoffelpüree herstellen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Für den Rote-Bete-Salat:
2 Knollen vorgekochte Rote Bete
½ Bund Schnittlauch
1 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Aus der Roten Bete mit einem Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Apfelessig, Öl und Schnittlauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Dressing mit den Rote-Bete-Kugeln vermischen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.