

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2022** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Gottfried Schmitz**

**Königsberger Klopse nach "Schwiegermutter Art"**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Königsberger Klopse:**

150 g Rinderhack  
 100 g Schweinehack  
 1 Brötchen vom Vortag  
 1 Zwiebel  
 100 ml Milch  
 1 Ei  
 20 g Kapern  
 8 Sardellen  
 Gemahlener Piment, zum Würzen  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Brötchen in Milch einweichen und ausdrücken. Zwiebel abziehen, klein hacken und in heißem Öl glasig dünsten.

Kapern und Sardellen sehr klein hacken. Ei trennen und das Eigelb zum gesamten Hackfleisch geben. Zwiebel, Kapern, Sardellen und das ausgedrückte Brötchen dazugeben. Die Fleischmasse mit den Händen kneten. Mit Piment, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Topf mit dem Rinderfond und 300 ml Wasser aufsetzen. Aus der Fleischmasse mittelgroße Klopse formen und vorsichtig in die kochende Flüssigkeit geben. Temperatur runterschalten und nach etwa 12-15 Minuten die Klopse herausnehmen. Abtropfen lassen und erstmal warmhalten, bis die Sauce hergestellt ist.

**Für die Sauce:**

200 ml Rinderfond  
 1 Kartoffel  
 1 Zwiebel  
 1 Zitrone  
 50 g Butter  
 150 ml Crème fraîche  
 50 ml trockener Weißwein  
 30 g Kapern  
 1 EL Honig  
 4 EL Mehl  
 2 Nelken  
 1 Lorbeerblatt  
 2 EL Pfefferkörner  
 Zucker, zum Abschmecken

Rinderfond erhitzen. Einen Teebeutel mit Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblatt befüllen und in den Fond geben.

Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butter dünsten. Etwas Mehl dazugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen. Zitronenschale abreiben und den Abrieb mit Honig hinzufügen. Nach und nach den heißen gewürzten Rinderfond dazuschütten. Kartoffel hineinreiben. Kapern hacken und zugeben. Temperatur runterschalten und die Sauce mit Zucker abschmecken.

Die warmen Klopse in die Sauce geben und etwas Crème fraîche einrühren.

**Für die Salzkartoffeln:** Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, halbieren und im Topf garkochen. Butter in der Pfanne schmelzen und die Kartoffeln darin schwenken.  
5 mittelgroße festkochende Kartoffeln  
150 g Butter  
Salz, aus der Mühle

**Für das Karotten-Erbsen-Gemüse:** Karotten schälen und mit einem Hobel in Scheiben schneiden  
Danach in Butterschmalz dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Erbsen mit den Karotten circa 5 Minuten mitdünsten und mit Petersilie garnieren.  
2 große Karotten  
150 g TK Erbsen  
50 g Butterschmalz  
Petersilie, zum Garnieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.