

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 9. August 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alliterationen" mit Björn Freitag



Maurice Reinhard

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf, Kohl und Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:
 400 g Kalbshackfleisch
 4-5 Schalotten
 2 Scheiben Toastbrot
 3 kleine eingelegte Sardellenfilets
 40 g Kapern in Salzlake
 500 ml Gemüsefond
 200 ml trockener Weißwein
 1 Zitrone
 1 Ei, Eiweiß
 250 g kalte Butter
 250 ml Sahne
 Neutrales Öl, zum Braten
 200 ml Sonnenblumenöl
 4-5 getrocknete Lorbeerblätter
 2 TL Piment im Ganzen
 1 Prise Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot kleinschneiden und in der Sahne kurz aufkochen und abkühlen lassen. Schalotten abziehen. Kapern, Sardellen und Schalotten würfeln. Zwei geschnittene Schalotten in neutralem Öl anschwitzen, bis sie glasig sind. 1/3 des Hackfleischs zusammen mit dem eingeweichten Toastbrot, den angeschwitzten Schalotten und einer Prise Salz und Pfeffer in einem Multi-Zerkleinere zu einer Farce verarbeiten. Farce zusammen mit dem Rest des Fleisches vermengen und die geschnittenen Kapern, Sardellen und ein Eiweiß untermischen. Aus der vermengten Masse kleine Klopse formen und in kochendem Salzwasser mit einem Teelöffel Piment und Lorbeerblättern garen, bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad Celsius.

Für die Sauce die restlichen geschälten und gewürfelten Schalotten ohne Farbe anschwitzen und mit Weißwein und Fond ablöschen. Aufkochen lassen, um die Hälfte reduzieren und anschließend mit einem Schuss Zitronensaft, 4-5 EL von dem Sud der Klopse und 3-4 Kapern würzen. Sauce pürieren und durch ein Sieb passieren. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Als Garnitur die restlichen Kapern in heißem Sonnenblumenöl für circa 4 Minuten frittieren.

Für den Kartoffelstampf:
 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
 100 ml Sahne
 100 g Butter
 1 Prise Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser weichkochen. Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit einer Prise Muskat, Sahne und Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kohl: Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und anschließend in Sonnenblumenöl langsam bissfest dünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und Butter unterrühren. Zum Schluss eine in Streifen geschnittene milde Chilischote untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Spitzkohl
1 milde rote Chili
1 Schuss Weißwein
50 ml Sonnenblumenöl
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Petersilie feinhacken und gemeinsam mit den Schnittlauchblüten als Garnitur verwenden.

1 Zweig glatte Petersilie
Schnittlauchblüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.