

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Europäische Klassiker“ mit Nelson Müller



Patrick Sommer

Deutschland: Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Rote-Bete-Rettich-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Rinderhackfleisch
 250 g Schweinehackfleisch
 3 Sardellen, eingelegt in Olivenöl
 5 Kapern, in Salzlake
 1 altes weißes Brötchen
 1 große Zwiebel
 2 Eier
 200 ml Vollmilch
 2 EL Paniermehl
 10 Halme Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Milch einweichen. Wenn es weich ist, gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit ausgedrücktem Brötchen, Zwiebel, Eiern, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse kneten. Masse mit Paniermehl binden. Die Sardellen feinhacken und zur Masse geben. Kapern fein hacken und ebenfalls zur Masse geben. Schnittlauch fein hacken und zur Masse geben. Aus der Teigmasse Klopse formen.

Für die Brühe:

1 l klarer Fleischfond
 1 große Zwiebel
 1 Lorbeerblatt
 1-2 Nelken
 3 Pimentkörner
 3 Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Fleischfond mit Zwiebel und Gewürzen in einen Topf geben. Fond erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und Pimentkörner herausnehmen. Die Klopse in der Brühe in weiteren ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Für die Sauce:

500 ml Brühe vom Kochen der Klopse,
 s.o.
 30-60 g Kapern, in Salzlake
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 Ei
 40 g Butter
 150 ml Sahne
 40 ml trockenen Weißwein
 50 g Mehl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Die Brühe und Wein unter Rühren einrühren. Die abgetropften Kapern mit etwas Flüssigkeit aus dem Glas sowie die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Ei trennen und anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren. Wichtig: das Eigelb darf nicht stocken. Dann die Klopse hineinlegen.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. In Fond garen, ggf. mit einer Prise Salz abschmecken.
400 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
500 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Für den Salat: Rote Bete und Rettich schälen und beides in dünne Scheiben hobeln. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit Apfelessig und Zucker würzen. Rote Bete und Rettich darin bissfest garen. Dann abtropfen lassen und abwechselnd in Fächerform auf einen Teller legen. Lauchzwiebel putzen, sehr dünn schneiden und darüber geben. Aus Balsamicoessig und Öl eine Vinaigrette mischen und darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sesam bestreuen.
2 frische Rote Bete
1 weißer Rettich
1-2 Lauchzwiebeln
10 ml Balsamicoessig
2 cl Apfelessig
10 g weißer Sesam
15 ml Olivenöl
1-2 Prisen Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Schnittlauch, Petersilie und Blüten garnieren.
½ Schnittlauch
½ Petersilie
Helle, grün, gelbe essbare Blüten, für
die Garnitur

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.