

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2024** ▪  
**Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer**



Peter Hoebertz

**Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Klopse:**

300 g Kalbhackfleisch  
 ½ altbackenes Brötchen  
 1 TL Kapern  
 3 Sardellen  
 1 Ei  
 1 Liter Kalbsfond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Wasser einweichen. Kapern und Sardellen fein hacken. Brötchen auswringen und mit Hackfleisch, Kapern, Sardellen und Ei vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und daraus ca. 30 g große Klopse formen. Diese in Kalbsfond für ca. 15 Minuten kochen. Etwas Kochfond der Klopse für die Sauce aufbewahren.

**Für die Sauce:**

1 EL Kapern  
 1 Zitrone, Saft  
 50 g Butter  
 200 ml Sahne  
 1 Kelle Kochfond der Klopse  
 1 EL Dijonsenf  
 50 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Butter in einem Topf schmelzen und Mehl hinzugeben. Mit Sahne und Kochfond der Klopse ablöschen und unter Rühren eine Mehlschwitze herstellen. Kapern hinzugeben und Sauce mit Senf, Zitronensaft, Salz und etwas Wasser abschmecken.

**Für die Kartoffeln:**

6 festkochende Kartoffeln  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Petersilie fein schneiden. Kartoffeln abgießen und mit Petersilie garnieren.

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat  
 5 Kirschtomaten  
 250 g Cocktailfrüchte, aus der Dose  
 1 TL Senf  
 20 ml Weißweinessig  
 30 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Salat zupfen. Cocktailfrüchte pürieren und mit Öl, Weißweinessig und Senf zu einem Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten halbieren. Tomaten und Feldsalat mit dem Dressing kurz vor dem Servieren vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.