

Königsberger Klopse mit Ofenkartoffeln und Roter Bete

Zutaten für Klopse und Kartoffeln (für 4 Personen):

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 6 Scheiben Dinkeltoast
- 700 g Rinderhack
- frischer Knoblauch
- 1 Zwiebel
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- 1 Ei
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 EL Senf
- 1,5 l Gemüse- oder Rinderfond
- 2 Lorbeerblätter
- 400 ml Sahne
- 3 EL kleine Kapern

Kartoffeln mit Schale waschen und auf einem Blech im Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad etwa 25-30 Minuten weich garen.

Das Brot zerkleinern. In eine Schale geben und kurz in Wasser einweichen. Das Rinderhackfleisch in eine große Schüssel geben. Zwiebel in feine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Knoblauch würfeln und ebenfalls dazugeben. Das Hackfleisch mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Überschüssiges Wasser aus dem Brot herausdrücken und zur Hackfleischmischung geben. Das Ei und die Hälfte der Kapern hinzufügen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und ebenfalls zum Hackfleisch geben, dafür ein scharfes Messer benutzen, damit der Schnittlauch nicht zerdrückt wird. Sonst setzt er zu viele Bitterstoffe frei. Senf hinzufügen, alles mit den Händen vermischen und zu einer homogenen Masse verkneten. Die Hände anfeuchten und aus der Masse kleine Bällchen formen. Sie müssen eine glatte Oberfläche haben, damit sie im Topf nicht auseinanderfallen.

Fond in einen großen Topf geben. Lorbeerblätter hinzufügen und die Brühe kurz aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren, bis die Brühe nicht mehr sprudelnd kocht. Die Klopse hineingeben und bei geschlossenem Deckel etwa 12-15 (je nach Größe) Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Den Fond circa 5 Minuten lang einkochen. Die Temperatur wieder auf kleine Stufe drehen und Sahne, die restlichen Kapern und einige Spritzer frischen Zitronensaft hinzufügen. Die Klopse hineinlegen und bei ausgeschalteter Herdplatte kurz ziehen lassen.

Zutaten für den Rote-Bete-Salat:

- 500 g (möglichst mit Blättern) Rote Bete
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Akazienhonig
- 250 g Kapernäpfel
- 1 Bund Dill
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- etwas Zitronensaft
- Salz

· aus der Mühle: Pfeffer

Rote Bete schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden (Blätter abschneiden und beiseitelegen). Salz, Pfeffer, Apfelessig, die Hälfte des Honigs und Olivenöl dazugeben, Handschuhe anziehen und alles kräftig durchkneten.

Dill klein schneiden, die Hälfte der Kapernäpfel in Scheiben schneiden und beides zur Roten Bete geben. Verrühren und durchziehen lassen.

Für das Topping die Rote-Bete-Blätter samt Stielen fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Rote-Bete-Stiele, Zwiebeln, Knoblauch und die restlichen Kapernäpfel in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze schwenken. Den restlichen Honig darüber geben und alles leicht kandieren lassen. Zum Schluss die Rote-Bete-Blätter kurz mitschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Anrichten:

Königsberger Klopse auf Teller geben und mit der cremigen Soße auffüllen. Den Rote-Bete-Salat daneben legen und alles mit dem Topping garnieren. Mit den Ofenkartoffeln servieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 18.02.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen