

Königsberger Klopse mit frittierter Petersilie

Zutaten für die Brühe (ca. 2 l):

- 4 Rinderknochen
- 2 Beinscheiben vom Rind
- alternativ: Suppenfleisch
- 1 Suppenbund
- 1 Zwiebel
- 1 Knolle Fenchel
- 4 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer

Ein wichtiger Bestandteil für dieses Gericht ist eine gute Rinderbrühe. Zum einen garen die Klopse darin, zum anderen ist die Brühe Grundlage für die Soße. Die Herstellung der Brühe ist einfach, erfordert aber etwas Zeit. Am besten am Vortag zubereiten.

Suppengemüse und Fenchelknolle säubern und in grobe Stücke teilen. Die Zwiebel teilen und die Schnittfläche in einer Pfanne schwarz rösten. Knochen, Fleisch, Gemüse, Zwiebelhälften und Gewürze in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis alle Zutaten knapp bedeckt sind. Einmal kräftig aufkochen, die Hitze reduzieren und den Topf verschließen. Die Brühe mindestens 2 Stunden köcheln lassen, anschließend durch ein feines Sieb gießen.

Zutaten für die Klopse (für 6-8 Personen):

- 600 g mageres Rindfleisch
- 200 g durchwachsenes Rindfleisch
- 200 g Rinderzunge
- 0,1 l Rinderbrühe
- 2 Eier
- 4 Sardellenfilets
- 1 Bund Petersilie
- 3 Schalotten
- 1 Brötchen
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 EL Kapern
- Salz
- Pfeffer

Für die Klopse werden sowohl mageres als auch gut durchwachsenes Rindfleisch benötigt. Das Fett gibt den Klößen eine besondere Geschmeidigkeit. Außerdem bekommen die Klopse durch die Zugabe von etwas Rinderzunge einen pikanten Geschmack.

Die Rinderzunge in Salzwasser etwa 2 Stunden köcheln lassen. Abkühlen lassen und die äußere Haut entfernen. Das Fleisch in Stücke schneiden und in einem Fleischwolf zu Hack verarbeiten. Rindfleisch ebenfalls durch den Wolf drehen.

Schalotten, Sardellenfilets und Kapern fein würfeln, die Petersilie hacken. Die Schalotten mit etwas Wasser 10 Minuten dünsten.

Das Brötchen in Stücke scheiden und in der Brühe einweichen. Ausdrücken und mit einem Mixstab pürieren. Hack in eine Schüssel geben und mit den vorbereiteten Zutaten, Semmelbröseln, Eiern und Gewürzen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hände anfeuchten und aus der Masse Klopse formen.

Zutaten für die Soße:

- 1.5 l Rinderbrühe
- 2 Schalotten
- 4 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- 1 kleines Glas Kapern
- Salz
- 100 g Butter
- 4 EL Mehl
- 250 ml Sahne
- Zitronensaft
- Pfeffer

Die Schalotten schälen und in feine Streifen scheiden. Die Brühe aufkochen und Lorbeer, Pfefferkörner, Schalotten, die Hälfte der Kapern und Salz hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die vorbereiteten Klopse in der Brühe etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Aus der Brühe nehmen und die Trübstoffe mit einer Schaumkelle oder einem feinen Sieb entfernen.

Zimmerwarme Butter mit Mehl verkneten. Die Mehlbutter nach und nach in die Brühe rühren, bis eine leichte Bindung entsteht. Nun die Sahne angießen und alles wieder erwärmen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die restlichen Kapern hinzufügen.

Die Klopse in die Soße legen und nochmals bei milder Hitze einige Minuten ziehen lassen.

Zutaten zum Anrichten:

- 50 g Pankomehl
- 1 Bund Petersilie
- Frittieröl

Das Pankomehl ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Petersilie waschen, gut trocknen und in dem Frittieröl etwa 1 Minute ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Klopse mit der Soße auf Teller geben und mit Panko-Bröseln und frittierte Petersilie dekorieren.

Dazu Salzkartoffeln und Salat servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 18.07.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

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