

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und Petersilien-Öl

Zutaten für die Brühe (für 3 Personen):

- 1 l Fleischbrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Pfefferkörner

Zwiebel schälen und grob hacken. Brühe in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelstücke und Gewürze hineingeben.

Zutaten für die Klopse:

- 300 g Kalbshack
- 1 Zwiebel
- 1 (vom Vortag) Brötchen
- 100 ml Milch
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer

Brötchen entrinden und in Milch einlegen. Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen und die geschälte, fein gehackte Zwiebel in einer Schüssel mit Ei, Salz und Pfeffer verkneten. Den Teig mit Paniermehl binden und Klopse daraus formen. Die Klopse in die Brühe geben und circa 10 Minuten köcheln lassen. Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren und weitere 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abgedeckt warm stellen. Die Brühe für die Soße aufheben.

Zutaten für die Soße:

- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 Zitrone
- 250 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 50 g Kapern
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit der Brühe (die Gewürze vorher absieben) unter Rühren ablöschen. Abgetropfte Kapern und Sahne hinzufügen. Die Zitrone auspressen. Die Soße mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und circa 20-25 Minuten köcheln lassen.

Zutaten für das Püree:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 90 g Butter
- 180 ml Milch
- Salz
- Muskatnuss

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Währenddessen die Milch erhitzen und mit Salz und Muskat würzen. Das Kochwasser abgießen, die Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen, dann durch eine

Kartoffelpresse in den noch heißen Topf drücken. Darauf in Flocken die Butter setzen. Die Milch nach und nach unter das Püree rühren. Immer erst Flüssigkeit nachgießen, wenn die vorherige vollständig aufgenommen ist.

Zutaten zum Anrichten:

- 1 Bund Petersilie
- 70 ml Olivenöl
- Salz

Petersilie waschen und grob hacken. Mit Olivenöl und Salz pürieren. Die Soße auf große Teller verteilen. Das Kartoffelpüree mittig darauf geben und die Klopse darüberlegen. Mit Petersilien-Öl und frischer Petersilie garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 27.07.2022

Koch/Köchin: Janina Reinhardt

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