

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

KÖNIGSBERGER KLOPSE

mit Rote-Bete-Salat



Dirk Luther

Königsberger Klopse

mit Rote-Bete-Salat

ZUTATEN

KLOPSE

3/4 altbackenes Brötchen
200 ml Milch
3 Scheiben Speck, fein gewürfelt
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
1 EL Butter
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Eier
1 TL Senf
1 TL Kapern, gehackt
1 Sardellenfilet, gehackt
2 EL Blattpetersilie, gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 gespickte Zwiebel (mit 1 Nelke und 1 Lorbeerblatt)

SAUCE

5 Champignons
2 Schalotten, geschält
3 TL Kapern
1 Sardellenfilet
50 g Butter
30 g Mehl
0,5 l Rinderfond
1 EL Crème fraîche
200 ml Sahne
Salz und Cayennepfeffer
Zitronensaft nach Geschmack
Kapernwasser zum Abschmecken
2 EL Kapern und 2 EL geschlagene Sahne (zum Verfeinern)

ROTE-BETE-SALAT

400 g gegarte Rote Bete
25 ml Rotweinessig
25 ml Himbeeressig
100 ml Traubenkernöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zucker
3 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
4 Schalotten, fein gewürfelt



ROTE BETE

Rote Bete ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen, wirkt leistungssteigernd und



ist wichtig für die Blutbildung. Für ihre dunkelrote Farbe ist der in der Rübe enthaltene Farbstoff Betacyanin verantwortlich, eine Substanz, die die Immunabwehr fördert und auch nachweislich für die Krebsabwehr von Bedeutung ist.



KLOPSE Das Brötchen in kalter Milch einweichen. Speck- und Zwiebelwürfel in Butter leicht anschwitzen. Anschließend abkühlen lassen und mit dem Hackfleisch und dem sehr gut ausgedrückten Brötchen verkneten. Eier, Senf, Kapern, Sardelle und Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischmasse 30 Minuten kalt stellen. Von der Fleischmasse mit angefeuchteten Händen gleichmäßig kleine Klopse formen. Wasser mit der gespickten Zwiebel und dem Salz zum Kochen bringen. Die Klopse bei reduzierter Hitze 10–15 Minuten garen.

SAUCE Champignons und Schalotten in Scheiben schneiden und mit den Kapern und dem Sardellenfilet in Butter andünsten. Mit Mehl bestreuen und den Rinderfond nach und nach mit einem Schneebesen einrühren (es sollen keine Klümpchen entstehen). Die Sauce ca. 20 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Crème fraîche und Sahne hinzufügen, mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und Kapernwasser abschmecken. Die Sauce mit einem Pürierstab aufmixen, sodass sie eine feine Konsistenz hat. Zum Schluss die Kapern mit der geschlagenen Sahne unterheben.

ROTE-BETE-SALAT Die Rote Bete erst in dicke Scheiben und danach in breite Balken schneiden. Rotweinessig, Himbeeressig und Traubenkernöl zu einer Vinaigrette verrühren und die Rote Bete damit marinieren. Mit Salz, Zucker und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit den Schalottenwürfeln und den Schnittlauchröllchen bestreuen.

ANRICHTEN Königsberger Klopse auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Rote-Bete-Salat separat servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln oder Reis.



**Gemischtes
Hackfleisch**

