

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2020** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Björn Freitag

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

400 g Kalbshack
 ½ altbackenes Brötchen
 1 Karotte
 1 Sellerie
 3 Schalotten
 2 EL Kapern
 1 Zitrone
 1 Ei
 2 EL Butter
 100 ml Sahne
 2 EL Senf
 500 ml Kalbsfond
 3 EL Weißweinessig
 2 EL Mehl
 2 EL Semmelbrösel
 1 Bund glatte Petersilie
 2 Zweige Thymian
 1 Lorbeerblatt
 1 Nelke
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Wasser einweichen. Karotte schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Sellerie putzen, Strunk entfernen und ¼ vom Sellerie ebenfalls kleinschneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln. Sellerie- und Karottenwürfel zusammen mit dem Lorbeerblatt, der Nelke und Thymian im Kalbsfond ziehen lassen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne in etwas Öl glasig dünsten. Kapern hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotten mit Petersilie, Ei, Semmelbröseln und Kapern unter das Kalbshack mischen. Alles mit Piment d'Espelette, 1 Esslöffel Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und zu kleinen Klopfen formen. Klopse im heißen Fond für 5 Minuten ziehen lassen. Klopse herausnehmen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mehlschwitze aus Butter und Mehl herstellen. Fond in eine Mehlschwitze passieren. Sahne hinzugeben und mit 1 Esslöffel Senf, Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Klopse vor dem Anrichten in der Sauce ziehen lassen.

Für den Stampf:

300 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen und im Wasser garen. Anschließend mit dem Olivenöl zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

50 ml Milch

Milch mit einem Stabmixer aufschäumen und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.