

Königsberger Klopse mit Bouillon-Reis und Feldsalat

Zutaten für 2 Personen

Für die Klopse:

- 300 g Hackfleisch vom Kalb
- 5 Sardellenfilets
- 30 g Kapern
- 1 weißes altbackenes Brötchen
- 80 g Crème Double
- 80 g eiskalte Butter
- 1 Zitrone, davon Abrieb und Saft
- 1 Ei, davon das Eigelb
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 400 ml Kalbsfond
- Olivenöl
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für den Reis:

- 200 g Langkornreis
- 50 g Pinienkerne
- 400 ml Kalbsfond
- Olivenöl

Für den Feldsalat:

- 100 g Feldsalat
- 3 Champignons
- 6 Walnusskerne
- 1 Schalotte
- 20 ml Sherryessig
- 30 ml Walnussöl
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Zubereitung:

Für die Klopse die Schale von der Zitrone abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Brötchen entrinden, in Würfel schneiden, ca. 4 Minuten in Milch einweichen und ausdrücken. Sardellenfilets wässern, trocknen und klein hacken. Das Ei trennen. Brotwürfel und Sardellenfilets mit dem Kalbshack, 1 Eigelb, der abgeriebenen Zitronenschale, etwas Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Aus der

Fleischmasse kleine Klöße formen. Die Klöße in einem Topf mit simmerndem Kalbsfond 7 Minuten ziehen lassen. Klöße warm stellen.

Den Pochierfond in einer großen Pfanne mit der Sahne aufkochen. Kapern dazugeben, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Mit Crème Double und eiskalter Butter die Sauce aufmontieren. Die Klöße in die Sauce geben.

Den Reis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Kalbsfond aufgießen und ca. 15 Minuten garkochen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Reis mit den Pinienkernen vermischen.

Feldsalat waschen, verlesen und trockenschleudern. Sherryessig mit Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen. Schalotte abziehen, fein hacken und zum Essig geben. Mit dem Öl cremig aufschlagen. Champignons putzen und in Scheiben hobeln. Walnüsse in kleine Stücke hacken und den Parmesan grob hobeln. Feldsalat, Champignons, Walnüsse und Parmesan miteinander vermengen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Königsberger Klopse mit Bouillon-Reis und Walnuss-Feldsalat auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Rezept: Philipp Teschner

Quelle: Die Küchenschlacht vom 03.04.2017

Episode: Leibgerichte