



Anna-Maria Günz

Königsberger Klopse „wie bei Oma Karin“

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

600 g Kalbs-Hackfleisch
3-4 Anchovis (in Öl/ Salz eingelegt)
2 Brötchen
2 Zwiebeln
2 Eier
250 ml Milch
1,5 L Kalbsfond
1 Bund glatte Petersilie
½ Bund frischer Majoran
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
100 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. 1 Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und im Öl andünsten. Die Brötchen kurz in Milch einweichen und ausdrücken. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Hackfleisch, Anchovis, Milch, Petersilie, Majoran, Eier, Zwiebel und die eingeweichten Brötchen vermengen und kleine Klopse formen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond erhitzen und die Klopse im Fond ziehen lassen. ¼ des Fonds abfüllen und für die Sauce aufheben. 1 Zwiebel abziehen und halbieren. Lorbeerblatt und Nelken abzupfen und zwischen die zwei Zwiebel-Hälften stecken. Die gefüllte Zwiebel in den Fond geben und mitziehen lassen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
1 Zitrone
250 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Milch
500 ml Kalbsfond
500 ml Weißwein
1 Glas Kapern
150 g Mehl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, reiben und in 20 g Butter und dem Öl braun anschwitzen. Restliche Butter hinzufügen und schmelzen. Mehl kurz danach mit anrösten und mit Kalbsfond und Weißwein und dem restlichen Fond der Klopse ablöschen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Ca. fünf Minuten reduzieren lassen. Zum Schluss je nach Geschmack Milch, Sahne und/ oder Kapern zugeben.

Für die Beilage:

250 g kleine Kartoffeln
1 Bund frischer Majoran
80 ml Olivenöl
4 EL Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kartoffeln waschen und vierteln. Öl mit Majoran, Pfeffer und Salz vermengen und die Kartoffeln damit marinieren und im Backofen bei 180 Grad garen.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und auf das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.