Königsberger Klopse mit Kartoffel-Oliven-Stampf

Zutaten:

Für 4 Personen

Für die Klopse:

- 4 Schalotten
- 600 g Kalbshack
- 2 Eier
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 EL Senf
- 2 EL Kapern
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 2 Lorbeerblätter
- 1 l Kalbsfond

Für die Sauce:

- 3 EL Butter
- 2 EL Weizenmehl
- 200 ml Weißwein, trocken
- 200 g Sahne
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Kapern mit Flüssigkeit
- 1-2 EL Zucker
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelstampf:

- 5 große Kartoffeln, mehlig
- Salz
- 4 EL Olivenöl
- Muskatnuss, frisch gerieben
- evtl. gehackte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Kartoffel Schälen und in Stücke schneiden. Im Salzwasser kochen.
Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Kapern klein hacken.

Hackfleisch mit Schalotten, Eiern, Semmelbröseln, Senf und Kapern vermengen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Golfballgroße Klopse formen und mit dem Lorbeer in den erhitzten Fond geben, 10-15 Minuten garen, anschließend herausnehmen.
Den Fond für die Sauce beiseite stellen.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl dazugeben, gut verrühren und kurz Blasen werfen lassen. Mit dem Weißwein und der Sahne ablöschen, etwas Garfond zugießen. Die Sauce rühren bis sie schön cremig ist, eventuell noch etwas Garfond einrühren.
Zitronensaft, Essig, Kapern, Kapernflüssigkeit und Zucker in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Klopse in die Sauce legen und bei schwacher Hitze10 Minuten ziehen lassen.

Für den Kartoffelstampf die gegarten Kartoffeln unter Zugabe von etwas Olivenöl stampfen, mit Salz und frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Kartoffelstampf mit Klopsen und Sauce auf Tellern verteilen. Evtl. mit gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Nach einem Rezept von Björn Freitag