

Königsberger Klopse mit frittierten Kapern

Schon der Königsberger Philosoph Immanuel Kant ließ sie im 18. Jahrhundert seinen Gästen servieren: gekochte Hack-Klöße mit Kapern und Anchovis. Da der intensive Kaperngeschmack aber nicht allen gleichermaßen mundet, frittieren wir die Kapern. Das macht sie knusprig und milder im Aroma.

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Klopse:

250 g gemischtes Hackfleisch
350 g Rinderhack
eine mittlere Zwiebel (geschält 40 g)
1 Brötchen vom Vortag
150 ml Milch
1 Ei + 1 Eigelb
3 Sardellenfilets
1 EL Senf

Für die Brühe / Sauce:

2 Lorbeerblätter
8 Pimentkörner
1 Gewürznelke
1 TL Pfefferkörner (weiß oder schwarz)
50 g Butter
40 g + 1 TL Mehl
100 ml Sahne
1 Eigelb
Saft einer kleineren halben Zitrone
4 EL Kapern oder nach Belieben (Sorte: mild-würzig, eher kleine Kapern)
Sonnenblumenöl zum Frittieren

Zubereitung

Brötchen in ca. 2 cm kleine Würfel schneiden, in Milch einweichen

Zwiebeln fein würfeln

Sardellenfilets sehr fein hacken

Hackfleisch zusammen mit Zwiebeln, Ei, Senf, gehackten Sardellen und ausgedrücktem Brötchen vermischen, kräftig salzen und pfeffern

Mit dem Eisportionierer etwa 12 Kugeln abstechen und mit der Hand in Form bringen

Wasser in größerem Topf erhitzen (gerade so viel, dass die Klopse bedeckt sind), gut salzen

Lorbeerblätter, Piment- und Pfefferkörner sowie die Nelke dazugeben, einmal aufkochen, dann die Klopse bei geringer Hitze ca. 10 min darin ziehen lassen.

Klopse aus der Brühe nehmen

600 ml Brühe abmessen

Für die Mehlschwitze Butter in einem Topf schmelzen lassen, 40 g Mehl dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht bräunen lassen, Brühe dazugeben, gut verrühren, etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis Sauce gewünschte Konsistenz hat (dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt)

100 ml Sahne dazugeben

2 EL (oder nach Belieben) Kapern dazugeben

Mit Saft einer halben Zitrone und Kapernsaft nach Belieben abschmecken

Flamme runterdrehen, Eigelb in einer Tasse mit 6 EL Sauce verrühren, und zurück in den Topf geben und damit die Sauce „abziehen“. Sauce darf jetzt nicht mehr kochen und kann vom Herd genommen werden. Die Klopse darin vor dem Servieren erwärmen.

2 EL Kapern auf Küchenkrepp trocknen, mit 1 TL Mehl bestäuben

Kurz vor dem Servieren Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und panierte Kapern darin ca 2 - 3 Minuten frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Über die Klopse geben.

Dazu passen Kartoffelpüree und eingelegte Rote Beete aus dem Glas.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!