

Hier und heute



Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Olaf Baumeister kocht einen Klassiker: Seine Königsberger Klopse serviert der Sauerländer Koch mit Salzkartoffeln und vielen Tipps.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier Personen

Zutaten für die Klopse

- 1 Zwiebel
- 1 EL eingelegte kleine Kapern
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 150 ml Milch
- 2 altbackene Brötchen
- 300 g Rinderhackfleisch
- 300 g Kalbshackfleisch
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Eier
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und in Pflanzenöl in einer Pfanne anschwitzen. Ein Brötchen in der Milch einweichen, anschließend ausdrücken und mit den Zwiebeln mischen. Die Kapern fein hacken und ebenfalls dazugeben. Das zweite Brötchen fein reiben und zusammen mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten zur Zwiebelmischung geben. Alles zu einer homogenen Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Zutaten für den Kochfond

- 500 ml Wasser
- Salz und 4 angestoßene Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- ½ Zwiebel
- 3 Nelken

Zubereitung

Die Zwiebel von der Schale befreien und mit den Nelken spicken. Alle Zutaten in das Wasser geben und aufkochen. Dann die Hitze etwas herunterdrehen. Aus der fertigen Klopsemasse kleine, runde Bällchen formen und in das nur noch simmernde, nicht mehr kochende, Wasser geben. Die Klopse benötigen zehn bis 15 Minuten. Wenn sie gar sind, steigen sie nach oben.

Zutaten für die Sauce

- 100 ml Weißwein, trocken
- 1 EL Apfelessig
- 2 Lorbeerblätter
- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 300 ml Milch

Hier und heute



- 200 ml Sahne
- 1 EL eingelegte Kapern und 2 EL vom Einlegesaft der Kapern
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben
- 1 Prise Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Weißwein mit dem Essig und den Lorbeerblättern auf ein Drittel reduzieren lassen. In einem anderen Topf die Butter zerlassen, das Mehl dazugeben und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zuerst die Weißweinreduktion, dann die Milch und dann die Sahne dazugeben. Die restlichen Zutaten hinzufügen, salzen und pfeffern. Zum Schluss noch einen bis zwei Esslöffel Kochwasser aus der Klopsbrühe dazugeben.

Zutaten für die frittierten Stielkapern

- 250 ml Frittierfett
- 12 Stielkapern
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 2 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Paniermehl salzen, pfeffern und in eine Schale geben. Das Ei in eine andere Schale geben und mit einer Gabel leicht verquirlen, das Mehl in eine dritte Schüssel geben. Die Kapern zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden. Nun im heißen Fett goldbraun frittieren. Das dauert drei bis vier Minuten. Die fertigen Kapern auf einem Tuch abtropfen lassen und am besten noch heiß servieren.

Zutaten für die Salzkartoffeln

- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Salz
- 1 EL Butter
- 2 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in kochendem Salzwasser garen. Dann abschütten, die Butter dazugeben und Kartoffeln darin schwenken. Mit der Petersilie bestreuen.