

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Klopse Königsberger Art

(Sendung 6.6.2009)

Zutaten

- 50 g Butter + 1 Ei
- 50 g Mehl + 4 Ei
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 3 Ei Kapern
- 5 Scheiben Toastbrot
- 600 g Kalbshack
- 2 Eier (Kl. M)
- Salz
- Pfeffer
- 800 ml Kalbsfond/Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 100 g Champignons
- 200 ml Öl zum Frittieren
- 1 Ei Zucker
- 150 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. 1 Zwiebel fein würfeln und in 1 Ei Butter ohne Farbe glasig dünsten. ½ Bund Petersilie fein hacken. Toastbrot entrinden, in wenig kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Hack, Toastbrot, Eier, Zwiebelwürfel und Petersilie zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und daraus 16 Kugeln formen.
2. Fond aufkochen, Lorbeer zugeben und die Klopse darin bei milder Hitze 10-12 Min. ziehen lassen. Fond aufbewahren.
3. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. Champignons putzen und evtl. halbieren.
4. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Spargel und Champignons darin anbraten, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. 50 g Mehl dazugeben und anschwitzen. Mit 400 ml Kochfond auffüllen, einmal aufkochen. Bei milder Hitze 5-10 Min. köcheln. Die Klopse zugeben und in der Sauce erwärmen.
5. Kapern sehr gut abtropfen lassen. 1 Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Von der restlichen Petersilie die Blätter abzupfen. Kapern, Zwiebeln und Petersilie nacheinander mit dem Mehl mischen und in einem Sieb vom überschüssigen Mehl befreien. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kapern, Zwiebeln und Petersilienblätter nacheinander darin je ca. ½ Min. frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde