

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Königsberger Klopse mit Zitronensabayon

Zutaten für

Klopse:

120 g Schalotten

2 Knoblauchzehen

0,5 Bund glatte Petersilie

20 g Butterschmalz

700 g Kalbshackfleisch

1 Ei

2 Eigelb

40 g Kartoffelflocken (ersatzweise Kartoffelpüreepulver)

50 ml Schlagsahne

Salz

Muskatnuss

schwarzer Pfeffer

40 g Butter

10 g Mehl

30 ml Weißweinessig

600 ml Kalbsfond

Zitronensabayon:

6 Eigelb

1 Zitrone

Salz

40 g Kapern

Zubereitung

Schalotten und Knoblauchzehen pellen und fein würfeln. Sardellen trockentupfen und fein hacken.

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin goldbraun andünsten.

Hackfleisch mit Schalotten, Knoblauch, Ei, Eigelb, Kartoffelflocken, Sahne, Salz, Muskat, Pfeffer und

2/3 der Petersilie verrühren.

Die gesalzene Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darüber stäuben und kurz mit anschwitzen. Mit Essig ablöschen, mit Kalbsfond auffüllen und aufkochen lassen.

Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen 12 gleich große Kugeln formen und in den Fond geben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten garen.

Für das Zitronensabayon das Eigelb mit 100 ml Kochfond und dem Zitronensaft verrühren. Über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Zitronenschale, Salz, Kapern und die restliche gehackte Petersilie dazugeben. Die Klopse mit dem Sabayon servieren.

Dazu passt ganz hervorragend Salat von der Roten Beete.