

Rezept für Königsberger Klopse

Dieses Gericht soll schon Immanuel Kant serviert haben

Enthält Spuren von Geschichte: Königsberger Klopse zu servieren, ist in jedem Fall eine vernünftige Entscheidung. Und mit diesem Rezept schmeckt es vielleicht sogar noch besser als damals bei der Großmutter.

Von CLAUS ECKERT



© Claus Eckert

Wecken Kindheitserinnerungen: Die Königsberger Klopse

Dieses Gericht dürfte bei vielen Kindheitserinnerungen wecken. Haben es nicht Mutter oder Großmutter schon auf den Tisch gebracht? Damals waren Väter und Großväter auf dem Sektor Küche ja noch nicht so bewandert, aus vielerlei Gründen. Schön, dass das heute anders ist. Wie der Name nahelegt, stammt das Rezept ursprünglich aus Ostpreußen, aus der Stadt, die heute Kaliningrad heißt. Sogar der Philosoph Immanuel Kant soll das Gericht seinen Gästen serviert haben. Durch Küchenpersonal fand es dann über Berlin und München den Weg auf unsere Teller.

Der Fleischteig kann nach Gusto zusammengesetzt oder veredelt sein, tradiert ist vor allem Kalbshack. Den speziellen Kick bekommen die gekochten Fleischbällchen durch Sardellen und Kapern, die sich später auch in der Sauce befinden, in der sie sich wärmen. Kannte bereits Kant die Geschmacksrichtung umami?

Ein Pfund Kalbshackfleisch wird mit einem in warmer Milch aufgeweichten und ausgedrückten Brötchen, vier fein gewürfelte Schalotten und einer Knoblauchzehe

(Schalotten und Knoblauch in Butter hell angeschwitzt), je gut einem Esslöffel fein gewiegten Kapern und Sardellen, einem Esslöffel Senf, einem Ei, dem Abrieb einer halben Zitrone, zwei Esslöffeln feingehackter Petersilie, Pfeffer und Salz zu einem Teig vermengt. Kräftig abschmecken, denn nun gehen die mit feuchten Händen geformten tischtennisballgroßen Klößchen zum Garen in eine sanft wallende Brühe (nicht alle auf einmal, auf zwei bis drei Chargen verteilen). Sie geben dem Sud, der die Basis für die Kapernsauce wird, einen wunderbaren Geschmack.



© Claus Eckert

Den speziellen Kick bekommen die gekochten Fleischbällchen durch Sardellen und Kapern.



© Claus Eckert

Alles gut vermengen und anschließend die Klößchen mit den Händen formen.

Der Garsud:

- 1,5 l Wasser
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 TL Salz
- 2 EL Weißweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner

- 1/2 TL Piment
- 2 Nelken
- 1 Schuss Weißwein

Wenn die Klößchen nach oben schwimmen, noch drei Minuten im Sud lassen, dann abgedeckt warmstellen.

Bereiten Sie eine klassische Mehlschwitze zu: 30 Gramm Butter zerlassen, 40 Gramm Mehl hineinsieben, unter Rühren mit ein bis zwei Sardellenfilets glatt anschwitzen und mit einem Teil der Kloßbrühe ablöschen, aufgießen und zu einer Sauce kochen. Hier ist bei der Menge Fingerspitzengefühl gefragt, damit die Konsistenz stimmt. Wird die Sauce zu flüssig, einkochen lassen, wobei sich der Geschmack konzentriert. Daher Vorsicht bei zu frühem Nachwürzen, notfalls etwas Saucenbinder einsetzen.



© Claus Eckert

Wenn die Klößchen nach oben schwimmen, noch drei Minuten im Sud lassen, dann abgedeckt warmstellen.

Wird die Sauce zu dick, Fond nachgießen. Mit einem Schuss Sahne auffüllen, weitere Kapern hinzufügen, gegebenenfalls sanft reduzieren. Die warmen Fleischbällchen einige Minuten darin wohlfühlen lassen. Dazu reichen Sie, wie in unserer Familie, Reis, oder, wie in vielen anderen, Salzkartoffeln und Gemüse nach Wahl. Am besten Fleisch aus artgerechter Haltung verwenden. Das Rezept ergibt als Hauptspeise gut vier Portionen.

Quelle: F.A.Z. Magazin

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001–2021
Alle Rechte vorbehalten.