

**Kochen****Jens Jakob****Mittwoch, den 30.12.2020****Königsberger Klopse und glasierte Rote Bete****Für 4 Personen****Zutaten****Für Klopse und Soße**

- 1 Brötchen vom Vortag
- 2 Schalotten
- 3 Stiele Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Butter
- 500 g Kalbshackfleisch
- 1 Ei (Größe M)
- 2 TL Senf
- etwas Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Zucker
- 125 ml Weißwein
- 350 ml Kalbsfond
- 1 EL Kapern (nach Belieben)
- 1 TL Bio-Zitronenschale, abgerieben
- 1 TL Mehlbutter (Butter und Mehl zu gleichen Teilen gemischt)
- 50 g Sahne
- 1 Bund Schnittlauch

**Für die Rote Bete**

- 4 Rote Bete, vorgegart, vakuumiert
- 1 EL Butter
- 2 TL Rohrohrzucker
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Weißweinessig

**Zubereitung**

1. Brötchen grob würfeln, in eine Schüssel geben und in warmem Wasser einweichen.
2. Die Schalotten abziehen und fein schneiden.
3. Blattpetersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
4. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, die Hälfte der klein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen.
5. Schalotten mit Hackfleisch, Ei, 1 TL Senf, Petersilie und dem eingeweichten und gut ausgedrückten Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Aus der Hackfleischmasse mit feuchten Händen etwa 8 Klopse formen.
7. Für die Soße in einem Topf 1 EL Butter schmelzen, die übrigen Schalotten darin anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Wein auffüllen und stark einkochen lassen.
8. Den Fond aufgießen. Übriges Lorbeerblatt zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

Die Klopse darin ca. 10 Minuten, mit Deckel, garen. Mit Mehlbutter binden und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

9. Die Rote Bete in Würfel schneiden. Butter erhitzen. Rote Bete darin anbraten.

10. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Essig zugeben und abschmecken.

11. Die Sahne halbsteif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Soße ziehen.

12. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

13. Die Klopse anrichten mit der Soße mischen und kurz erwärmen. Klopse mit Schnittlauch bestreuen und mit Rote Bete anrichten und servieren. Nach Belieben mit Kresse oder Rote-Bete-Blättern anrichten.

Dazu passen Salzkartoffeln.