

Kochen mit Martina und Moritz vom 13.02.2021

Redaktion: Klaus Brock

Königsberger und andere Klopse – kugelrund und köstlich!

Königsberger Klopse	2
Salsiccia-Klopse in Tomatensauce	4
Fischklopse in Curryrahm	6

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/koenigsberger-klopse-104.html>

Königsberger und andere Klopse – kugelrund und köstlich!

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Klopse sind immer rund und die Variationsmöglichkeiten sind groß und vielfältig. Sie werden gekocht, sanft unter dem Siedepunkt in Flüssigkeit gegart – das unterscheidet sie von Fleisch- und Fischbällchen oder anderen Buletten, die man eher brät oder sogar frittiert. Doch allein mit dem Begriff löst man bereits die unterschiedlichsten Reaktionen aus: Für die einen ist es ein Lieblingsgericht, die anderen schütteln sich, wenn sie das Wort nur hören. Die WDR-Köche Martina und Moritz zeigen, wie Königsberger Klopse so perfekt gelingen, dass sie tatsächlich eine Delikatesse sind.



Königsberger Klopse

Wir nehmen am liebsten eine Mischung aus Schwein und Kalb, das ist herzhafter als Kalb allein (wie das klassische Rezept vor-schreibt). Zum Auflockern geben wir genü-gend gutes Weißbrot aus handwerklicher Produktion hinzu – und nicht aus der Plastik-tüte. Auch gern gemischt mit kräftigem Grau- oder Bauernbrot. Wir sparen nicht mit Zwiebel im Fleischteig, die natürlich weich-geschmurgelt sein muss. Und es gehören Kräuter sowie Gewürze hinein – dann wird auch was draus!



Zutaten (für 6 Personen):

- Jeweils 400-500 g Hals vom Schwein und Kalb – beides vom Metzger durch den Wolf drehen lassen (siehe Tipp)
- 150 bis 200 g Weißbrot (Graubrot) in sehr feinen Scheiben (wie viel genau hängt von der Trockenheit des Brotes ab)
- evtl. 1-2 EL Semmelbrösel
- ca. 100 ml Milch
- 1 große Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen (nach Gusto)
- 2 EL Butter
- 3-4 Petersilienstängel
- eventuell auch einige Basilikumblätter
- 1 ganzes Ei
- 1 Eiweiß
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 2-3 in Olivenöl eingelegte Anchovis (Sardellen)
- Salz
- Pfeffer
- Nach Gusto 1 Messerspitze Chilipulver (Cayennepfeffer)
- Muskat

Zutaten für die Sauce:

- 1l Brühe
- 50-100 ml Sahne
- 3 Eigelbe
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL kleine Kapern
- Salz

- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Schnittlauch und/oder Petersilie

Zubereitung:

- Für den Fleischteig das Fleisch durchdrehen (lassen), in eine Schüssel füllen.
- Das Brot sehr fein würfeln – zu grob geschnittenes Brot hinterlässt in den Klopsen Brotinseln, dabei soll es sich doch mit dem Fleisch innig verbinden, um es aufzulockern. In einer Schüssel mit der Milch gleichmäßig benetzen und einweichen. Wer die Milch erwärmt und die Schüssel mit einem Teller zudeckt, spart Zeit – das Brot weicht so gleichmäßiger durch.
- Die Zwiebel sehr fein würfeln, ebenso den Knoblauch fein hacken. In der heißen Butter sanft weich dünsten, dabei keine Farbe nehmen lassen.
- Die Kräuterblätter von den Stielen zupfen, sehr fein hacken und die Hälfte zu den Zwiebeln geben. Mit den etwas abgekühlten Zwiebeln, dem Ei und Eiweiß sowie der Speisestärke unter das Fleisch mischen. Ebenso Zitronenschale, die sehr fein geschnittenen Sardellen, Salz, Pfeffer und alle Gewürze zufügen und den Teig mit den Händen gründlich durchkneten. Die Speisestärke hält ihn später saftig. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Semmelbrösel hinzufügen.
- Mit angefeuchteten Handflächen tischtennisballkleine Bällchen formen, in Salzwasser behutsam etwa 10 Minuten pochieren.
- Dieser Sud ist auch eine gute Basis für die Sauce (sie können aber auch eine leichte Brühe dafür nehmen). Etwa einen Liter abmessen und in einer Kasserolle mit der Sahne etwas einkochen. Eigelbe mit Sahne verquirlen und in den leise kochenden Sud rühren. Erneut erhitzen, dabei ständig rühren, bis die Sauce dicklich wird, sie darf ruhig einmal aufwallen (unter Kontrolle und unter stetem Rühren, aber nicht richtig kochen, weil sonst das Eigelb gerinnt und seine Bindungsfähigkeit verliert.)
- Am Ende reichlich Kapern und Zitronensaft in die Sauce rühren, die Klopse darin einige Minuten ziehen und sich vollsaugen lassen. In tiefen Tellern anrichten.

Beilage: Salzkartoffeln, die müssen fast in der Sauce ertrinken. Man isst tatsächlich mit Löffel und Gabel – die Kartoffeln damit in der Sauce zerdrücken ist bei diesem Gericht ausdrücklich erlaubt!

Getränk: Dazu passt ein herzhafter Riesling, traditionell von der Mosel, denn so hat man in Königsberg die Klopse am liebsten serviert.

Tipp: Wer das Fleisch selbst durchdreht, sollte zum Schluss die gedünstete Zwiebel mit den Kräutern hinzugeben und ganz am Ende das eingeweichte Brot durchlaufen lassen. Dadurch wird die Schnecke vollständig geleert, es bleibt nichts vom Fleisch drin stecken.

Salsiccia-Klopse in Tomatensauce

Salsiccia, die herzhaften Würste aus Italien, aus grob gewolftem Schweinefleisch und kräftig mit Fenchelsamen gewürzt, darauf verstehen sich inzwischen auch hiesige Metzger. Daraus lassen sich wunderbare kleine Klopse machen. Mit Bohnenkernen und Kartoffeln wird ein herzhafter Eintopf, der an den vergangenen Sommer denken lässt.



Zutaten (für 4 Personen):

- 4-6 Salsicce (grobe, mit Fenchel gewürzte rohe Bratwürste, ca. 500 g – je nach Größe)
- 1 EL Speisestärke
- 1 Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 3-4 mittelgroße Kartoffeln
- 50-100 ml Wasser oder Brühe
- Salz
- Pfeffer
- 200 g gekochte Bohnenkerne
- 4 reife Tomaten
- 1 Händchen voll Bohnenkraut oder Basilikum
- 250 g Pasta (Penne)
- Parmesan

Zubereitung:

- Den Würsten die Haut abziehen. Aus dem Brät kleine Bällchen formen. In Speisestärke wälzen, bis sie rundum hauchzart davon überzogen sind.
- Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. Beides im Öl in einem breiten Suppentopf andünsten. Entkernte und gehackte Chilischote zufügen. Kartoffeln schälen, würfeln und mitdünsten. Etwas Wasser hinzufügen, salzen, pfeffern und zugedeckt 20 Minuten weich kochen. Erst dann die Bällchen dazwischen verteilen und fünf Minuten zugedeckt mitschmurgeln.
- Tomaten häuten, entkernen – die Kerne in einem Mixbecher sammeln und mit dem Pürierstab glatt mixen, dabei etwas Salz und einige Tropfen Olivenöl mitmixen. Das Tomatenfleisch würfeln, ebenfalls mit Salz und Olivenöl würzen und in einem Sieb abtropfen. Den Saft im Püree von den Kernen auffangen. Am Ende zu den Kartoffeln geben (wichtig: die Säure der Tomaten verzögert sonst den Garprozess).

- Zum Schluss die Tomatenwürfel sowie die separat garkochten Bohnenkerne in den Suppentopf rühren (oder aus der Dose). Alles gut mischen und schließlich reichlich fein gehacktes Bohnenkraut und Basilikum unterrühren. Eventuell könnte man auch bissfest gekochte Penne, also kurze dicke Nudeln unterrühren (als Sättigungsbeilage). In tiefen Tellern anrichten.

Beilage: Wer mag, streut sich frisch geriebenen Parmesan darüber und träufelt eine Linie Olivenöl auf die Oberfläche. Sonst genügt einfach Weißbrot.

Getränk: Moritz serviert dazu einen erfrischenden Roten, etwa einen Chianti oder einen Valpolicella.

Fischklopse in Curryrahm

Empfindliches, wie Geflügel oder auch Fisch, eignet sich besonders gut als Material für Klopse – allerdings nur, wenn man beim Pochieren aufpasst und nicht zu viel Hitze gibt. Sonst werden sie nicht zart sondern hart.

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Fischfilet (ganz nach Angebot:
Kabeljau, Rotbarsch, Scholle etc. – aber auch Flussfische wie Zander oder Forelle sind geeignet)
- 150 g Weißbrot (harte Rinde zuvor entfernen)
- evtl. 1-2 EL Semmelbrösel
- ca. 100-150 ml Milch (je nach Trockenheit des Brotes)
- 1 kleinere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- $\frac{1}{2}$ Eiweiß
- 1 Tasse abgezupfter Kräuter: Petersilie, Estragon, Fenchelgrün oder Dill
- Salz, Pfeffer
- 1-2 TL gutes Currysauce
- 1 Prise Chilipulver nach Gusto
- 1 Händchen voll Bohnenkraut oder Basilikum
- evtl. Speisestärke



Zutaten für den Weißweinsud:

- Limettensaft
- $\frac{1}{4}$ l Weißwein
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Brühe

Zutaten für die Sauce:

- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Brühe
- 1 TL Currysauce (eventuell zusätzlich etwas Kurkuma für die Farbe und Chilipulver für die Schärfe)
- Salz
- Zucker
- ca. 150 g Crème fraîche

Zubereitung:

- Für die Klopse das Fischfilet mit einem großen Messer sehr fein hacken – nicht im Zerhacker, darin wird die Masse zermast und behält keinen Biss mehr.
- Das Brot sehr fein würfeln und mit der Milch benetzen. Gründlich einweichen, dann mit dem Fisch mischen.
- Auch Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken, in etwas Butter weich dünsten, ohne zu bräunen. Eiweiß sowie fein gehackte Kräuter zufügen – dann alles innig mischen. Die Masse herhaft abschmecken und etwas Semmelbrösel mit einarbeiten. Bällchen daraus formen (**Tipp:** die Hände mit Speisestärke einreiben, das umhüllt die Bällchen mit einem leichten Film und hält sie saftiger).
- Für den Sud Weißwein, Salz und Wasser aufkochen. Die Bällchen einlegen, sie sollten alle gerade eben bedeckt sein. Unter dem Siedepunkt etwa 8 Minuten garziehen lassen.
- Für die Sauce die Zwiebel fein schneiden und in der Butter langsam weich dünsten. Gewürze zufügen und mitdünsten – sie sollten die Zwiebeln leuchtend einfärben. Ein bis zwei Schöpfkellen Sud angießen und zugedeckt eine halbe Stunde leise köcheln. Die Sauce mit einem Mixstab glatt mixen. Jetzt die Crème fraîche zufügen, nochmals aufkochen, gut abschmecken (Salz?, Säure? – eventuell Limettensaft zufügen). Die Fischklopse in dieser Sauce behutsam erwärmen. Im tiefen Teller servieren.

Beilage: Mit Fenchelblüten dekorieren. Kleine Pellkartoffelchen dazu – oder einfach Brot (Baguette).

Getränk: Ein kräftiger weißgekelterter Spätburgunder. Der kann aus Franken, von der Nahe, vom Kaiserstuhl oder sogar aus Graubünden stammen!