

Olle Kant – ja der mit „Was du nicht willst das man dir tu, das füg auch keinem anderen zu“ – war Ostpreuße und verbrachte sein ganzes Leben in Königsberg. Und man sagt, er sei süchtig gewesen nach Königsberger Klopsen. Mein Mutter war Ostpreußerin, wenn auch nicht aus Königsberg, und die dortigen Klopse waren so etwas wie unser Familienessen Nummer Eins.

Nun habe ich ja mehrfach über die, ähem, Kochkünste meiner Mutter berichtet, die grundsätzlich Margarine nahm statt Butter und Wasser statt Brühe. Trotzdem waren ihre Klopse lecker, weil sie ordentlich Kapern an die Mehlschwitzsoße tat. Leider kam aber auch grüner Hering in die Klopse, was mir als Fischallergiker die Sache verleidete. Irgendwann protestierten auch die anderen gegen den penetranten Heringsgeschmack, und fürderhin verzichtete sie auf die Beigabe des toten Fisches. Als ich meine Mutter in ihrem letzten Lebensjahr regelmäßig bekochte, servierte ich ihr auch öfters Gerichte, die sie uns einst auf den Tisch gebracht hatte – aber jeweils in der bestmöglichen Version. So lernte ich, dass richtige Königsberger Klopse aus Kalbshackfleisch sein MÜSSEN. Nach und nach entstand so meine Version der leckeren Fleischbälle in Sondergröße.

Die Zutaten:

500 Gramm durchgedrehtes Kalbfleisch

2 Scheiben Buttersoast

1 mittelgroßes Ei

1~2 Schalotten

optional: 1 EL Anchovis aus dem Gläschen ODER 1 Matjesfilet

Butter

Salz, (weißer) Pfeffer

1,5 L starker Rinderbrühe

1 kl. Glas Weißwein

125 Gramm (Schlag)Sahne

3~5 abgetropfte Kapern

Zitronensaft, Salz, (weißer) Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Die Zubereitung:

Fragt sich als erstes, wie man an Kalbsgehacktes kommt, denn das hat auch der Metzger des Vertrauens fast nie vorrätig. Ganz einfach: Du sagst einfach, du bräuchtest ein Pfund

Kalbfleisch, gern bisschen durchwachsen, und lässt es dir dann durchdrehen. Macht jeder Metzger des Vertrauens, besonders wenn er in einem türkischen Gemüseladen wirkt, denn dort weiß man, dass es nicht wenige Rezepte mit gewolfem Kalb gibt. Die 500 Gramm des Hacks ergeben etwa zwölf bis fünfzehn Klopse von der Größe eines Tischtennisballs, was sicher für drei Esser, bei der Verabreichung einer Vorsuppe und ordentlich Kopfsalat zum Hauptgang auch für vier Personen reicht. Wie auch bei der gemeinen Frikadelle kommt eingeweichtes Brötchen für die Lockerheit und ein Ei für die Bindung in den Fleischteig. Weil wir hier was Feines kreieren, empfehle ich anstelle einer Semmel zwei bis drei entrindete Scheiben vom feinsten Butters toast. Der wird in lauwarmen Wasser ein paar Minuten eingeweicht, dann sorgfältig ausgedrückt, zerpfückt und zum Hack gegeben.

Außerdem müssen es Schalotten sein, nicht Zwiebeln. Eine große oder zwei kleine sollten reichen. Die werden ultrafein gewürfelt und dann in Butter(!) gar geschmurgelt, also nicht gebraten, sondern eher nur glasig gedünstet. Es sollten so zwei bis drei Esslöffel voll Würfelchen dabei entstehen. Und dann eben der Fisch, auf den ich verzichten muss, weil ich die Klopse sonst nicht verzehren könnte. Die eine, saisonunabhängige Variante besteht aus 1 EL feingehackter Anchovis. Die andere entsteht, wenn du ein frisches Matjesfilet sehr, sehr fein würfelst. Nun wird der Fleischteig noch mit Pfeffer aus der Mühle – bevorzugt weißer! – und Salz gewürzt und richtig gut mit den Händen durchgeknetet. Und sollte vor der Klopsifizierung etwa eine halbe Stunde ruhen.

Gegart werden die Klopse in einer starken Rinderbrühe. Für die maximal 15 Kugeln brauchst du einen normal großen Kochtopf, in dem du etwas mehr als anderthalb Liter Brühe warm machst. Selbstangesetzte Bouillon ist perfekt, ich verwende aber auch schon mal Rinderbrühwürfel aus dem Biosupermarkt. Dann die anderthalbfache Menge von dem, was empfohlen wird. Mit nassen Händen drehst du die Klopse und lässt sie in die heiße Brühe gleiten. Die darf nicht kochen, sondern maximal simmern. Nach maximal zehn Minuten sind die Klopse gar. Fisch sie mit dem Schaumlöffel aus der Brühe und stell sie warm.

Denn die Soße wird separat angesetzt. Es handelt sich um eine Mehlschwitze, die mit Wein und Brühe angesetzt und mit viel Sahne aufgedonnert wird. Lass also einen Esslöffel Butter in einer Sauteuse schmelzen und röste einen Esslöffel weißes Mehl darin leicht an. Lösch mit einem guten Schluck Weißwein ab, rühr ordentlich durch und gib dann solange von der durchgeseibten Kochbrühe zu, bis eine sämige Soße vor sich hin blubbert. Dorthinein gibst du

dann 125 Gramm Sahne und reduzierst die Temperatur auf Stufe 1. Lass es ungefähr fünf Minuten unter Rühren durchziehen und gib dann die abgetropften Kapern hinein – es dürfen bis zu fünf Esslöffel voll mit den grünen Knospen sein. Auch die müssen noch ein bisschen durchziehen. Abgewürzt wird mit Zitronensaft, wenig Pfeffer, bisschen Muskatnuss und Salz natürlich. Die Tunke sollte deutlich säuerlich schmecken und darf sogar ganz leicht übersalzen daherkommen, weil die Klopse selbst ja eher vorsichtig gewürzt wurden. Die Königsberger Klopse musst du dann noch so fünf Minuten in der Tunke aufwärmen. Dazu gibt es zwingend Salzkartoffeln und einen Kopfsalat mit süß-säuerlicher Joghurtsoße.