

Gebackene Königsberger Klopse mit Rettich, Kraut & Risoni

Für vier Hungrige.

Zutaten:

Klopse

- ° 500 g Rinderhackfleisch
- ° 1 eingeweichtes Brötchen/Wecken/Semmel/Schrippe/Röggelchen...
- ° 1 kleines Glas Kapern (etwa 80 g)
- ° 1 Teelöffel gemahlene Bockshornkleesaat
- ° 1 Teelöffel Senfkörner
- ° 1 Esslöffel mittelscharfer Senf
- ° Kren (nach Geschmack)
- ° je 1 handvoll fein gehackte, glatte Peterle/Kerbel/Estragon
- ° 1 große, fein gehackte Zwiebel
- ° 2 Eier
- ° 2 Esslöffel Vollkornbrösel
- ° Sardellenpaste und/oder Abrieb von einer Zitrone

Rettich

- ° 1 großer, weißer Rettich
wer hätte es gedacht

Kraut

- ° ½ Kopf Weißkraut
- ° 2 rote Spitzpaprika
- ° 1 Esslöffel grob gehackte Fenchelsamen/Kümmel
- ° 50 ml Kirschenschnaps

Distelbrösel

- ° 100 g Vollkornbrösel
- ° 33,33 g grob gehackte Sonnenblumenkerne
- ° 33,33 g Leinsamen
- ° 33,33 g Sesam
- ° Distelöl

Risoni

- ° 500 g Risoni (Typisch Griechische Nudeln in Reisform. Können mit Fleckerln oder jeder guten Pasta ausgetauscht werden)
- ° 1 kleines Glas Kapern (etwa 80 g)

Zubereitung:

Klopse

- I** Kapern abtropfen lassen, die Flüssigkeit jedoch aufheben. Die eingeweichte Backware ausdrucksvoll vom aufgesogenen Wasser befreien. Alle, in der Rubrik **Klopse** aufgeführten, Zutaten sorgsam mit bloßen Händen miteinander vermengen. Klopse in der Größe der Billardkugel mit der Nummer 9 formen und 55 Minuten lang kalt stellen. Fritteuse oder einen großen Topf mit Butterschmalz auf 170°C aufheizen, die Klopse darin viereinhalb Minuten lang frittieren und weitere zweieinhalb Minuten danach durchziehen lassen.

Rettich

- II** Rettich schälen, in feine Streifen hobeln und mit etwas Meersalz vermengen. 22 Minuten ziehen lassen, das Wasser abgießen und dem, bereits aufgefangenen Kapernwasser zugeben. Rettich mit einem Esslöffel Distelöl marinieren und mit Meersalz, weißem Pfeffer & „Muskatnuss, Herr Müller“ abschmecken.

Kraut

- III** Kraut und Spitzpaprika in Streifen schneiden. Bei starker Hitze in der Pfanne rösten. Gewürze zugeben und braten bis das Kraut goldbraun wird. Mit Schnaps ablöschen, vom Feuer nehmen und in der heißen Pfanne ziehen lassen. Mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Distelbrösel

- IV** Brösel, Sonnenblumenkerne, Leinsamen & Sesam separat voneinander trocken im Ofen für etwa 14 Minuten bei 192°C (Ober- & Unterhitze) rösten. Erkalten lassen, mit etwa fünf Esslöffeln Distelöl vermengen und mit Meersalz & weißem Pfeffer abschmecken.

Risoni

- V** Pasta nach Anleitung kochen. Kurz vor Ende, wenn sie noch ‚al dente‘ sind, abgießen. Kapern, aufgefangene Kapernlake und Rettichwasser zugeben und ziehen lassen.

Achso. Anrichten. Essen.

Dazu wird angestoßen mit dem UPA - Ulrich Pale Ale von Uli Leitner & Judith Beck aus Gols...

Ein ehrliches Bier zu einem ehrlichen Essen.