

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Marie Bernhardt

**Vegetarische Klopse „Königsberger Art“ mit Basmati
und grünem Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

200 g Tofu
1 Zitrone, Abrieb
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL gemahlene Mandeln
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Semmelbrösel
Etwas Mehl, für Bindung
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Tofu gut abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Würfel mit einer Gabel zerbröseln oder mit der Küchenmaschine zerkleinern. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zitronenschale fein abreiben. Tofu, Petersilie, Zitronenschale, Ei, Mandeln, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer mit den Händen vermengen. Ggf. mit etwas Mehl die Masse binden. Aus der Masse kleine Knödel formen, etwas größer als Tischtennisbälle.

Die Knödel in leicht köchelndes Salzwasser geben und im offenen Topf ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen.

Für die Sauce:

2 EL kleine Kapern
1 Zitrone, Saft
3 EL Butter
100 ml Sahne
500 ml Gemüsefond
125 ml trockener Weißwein
2 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl hinzugeben. Sobald das Mehl goldgelb ist, Gemüsefond mit dem Schneebesen nach und nach hinzugegeben. Anschließend Wein hinzugeben. Sauce bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Kapern und Sahne unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

120 g Basmati-Reis
Salz, aus der Mühle

Reis in 240 ml gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Für den grünen Salat:

1 kleiner Kopfsalat
1 kleine Zwiebel
1 Zitrone, Saft
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
1 EL Sonnenblumenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Salat waschen, grob zupfen und trockenschleudern.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Salat und Kräuter vermengen. 3 Esslöffel Wasser mit 1 Esslöffel Zitronensaft verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Öl einrühren. Dressing und Salat miteinander vermengen und ggf. nochmal abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.