

Königsberger Klopse

140

Typ: Fleisch

Quelle: Zeit Magazin, 9 Dez 94

Bemerkungen:

Zutaten:

Rezept: KÖNIGSBERGER KLOPSE nannte man in Ostpreußen auch Soßklopse, denn auf die dazugehörige Kapernsauce kommt es an. Als die Knospen des Kapernstrauches im 18. Jahrhundert noch eine teure ausländische Delikatesse waren, benutzten Ostpreußens Hausfrauen als Ersatz eingelegte Knospen des Besenginsters, der Sumpfdotterblume oder der Kapuzinerkresse, die heute noch „falsche Kaper“ genannt wird. Ob dieses Gericht vergessen wurde, weil sich sein Name linguistisch nicht auf Kaliningrad umstellen ließ, wer weiß das schon? Jedenfalls fehlt diese kulinarische Spezialität heute auf vielen familiären Eßtischen.

Dabei ist das Rezept einfach: Gut gewürztes gemischtes Hack wird mit gehackter Zwiebel, einem feingehackten Salzhering oder einigen Sardellen vermischt und mit Eigelb gebunden. Aus dieser Masse werden tennisballgroße Klöße geformt und mit Zwiebel, Sellerie und Lorbeerblatt in nicht zuviel Wasser gar geköchelt.

Die Kochbrühe durchseien, Kapern hinzufügen, mit Sahne und Eigelb binden, wenig weißen Pfeffer und eventuell Salz, etwas Petersilie drüberstreuen, und fertig ist die einzigartige Sauce.

Manche Menschen mögen nicht auf Kapern beißen. In diesem Fall die kleinen grünen Blütenknospen vorher mit der Gabel pürieren, denn ihr Geschmack ist hier unverzichtbar. Salzkartoffeln sind obligatorisch, und als Getränk kommt eigentlich nur Bier in Frage.