

Rote-Bete-Salat mit Meerrettich-Mousse

ZUTATEN

Für 4 Portionen

Für den Salat:

1 Zwiebel
500 g Rote Bete
4 EL Olivenöl
ca. 100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 frische Lorbeerblätter
2 EL Zitronensaft
1 EL Honig
2-3 EL Apfelessig
2 Äpfel
Frische Lorbeerblätter zum Garnieren

Für die Mousse:

250 g saure Sahne
2 EL frisch gehackte Petersilie
3-4 EL frisch geriebener Meerrettich
150 ml Sahne (nicht zwingend)
Salz, Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Für den Salat

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Rote Bete schälen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel in 2 EL heißem Öl glasig anschwitzen, die Rote Bete zufügen und mit der Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Lorbeerblätter dazugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten leise gar dünsten.

Zitronensaft, Honig und Essig unterrühren, die Lorbeerblätter wieder entfernen und die Rote-Bete-Mischung lauwarm abkühlen lassen.

Für die Mousse

Die saure Sahne mit Petersilie und Meerrettich glatt rühren. Die steif geschlagene Sahne unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vier kleine Gläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Die Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus herauschneiden. Vier Spalten zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Viertel in Stifte schneiden, mit dem übrigen Öl unter die Rote Bete mengen und abschmecken. Den Salat auf Tellern verteilen, mit Apfelspalten und Lorbeer garnieren und zusammen mit der Meerrettichmousse servieren.

Arbeitsschritte:

1. Rote Bete schälen
2. In kleine-finger-dicke Stifte schneiden
3. Zwiebel klein würfeln
4. Zwiebel in Öl 1-2 Min. anschwitzen
5. Rote Bete Stifte zugeben und im Öl wenden
6. Ca. 1-2 Minuten im Öl anschwitzen.
7. Mit Gemüsebrühe ablöschen
8. Etwas Salzen, Lorbeerblätter zugeben
9. 20 Minuten bei kleiner Flamme köcheln/dünsten lassen

Nach 20 Minuten:

10. Zitronensaft, Honig und Essig unterrühren
11. Lorbeerblätter entfernen
12. Lauwarm abkühlen lassen

In der Zwischenzeit:

1. Meerrettich reiben
2. Petersilie fein hacken
3. Meerrettich und Petersilie mit der Saure Sahne glatt rühren
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

In der Zwischenzeit:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen
2. Ein paar Spalten zur Deko beiseitestellen
3. In kleine-finger-dicke Stifte schneiden

Abschluss:

1. Apfel-Stifte in den lauwarmen Topf mit der Rote-Bete unterheben
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Auf dem Teller/Schüssel mit Lorbeerblättern und Apfelschnitzen dekorieren

Kochkreis 27.02.2020

Tim Raues Königsberger Klopse



Zutaten:

4 Personen

für die Klöße

250 g mageres Kalbshack
50 g gekochte Kalbszunge
60 g gekochtes Kalbsbries
2 Eier
150 g frisches Weißbrot (fein gerieben)
Salz
weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
4 EL gehackte Kräuter (Estragon, Kerbel, Schnittlauch)
50 g kleine Kapern
100 g feine Zwiebelwürfel (in heißer Butter farblos angeschwitzt)

für die Sauce

1 l Geflügelfond
0,375 ml Riesling Spätlese/Auslese edelsüß
Mondamin Fix
150 ml Sahne
100 g Butter

für das Schnittlauchpüree

500 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
40 ml Milch
40 ml Sahne
80 g gesalzene Butter
3 EL Schnittlauchröllchen
Muskatnuss zum Abschmecken

für die Garnitur:

4 EL geklärte Butter
4 TL Panko Paniermehl
Fleur de Sel
Kerbel
essbare Blüten
Kräuteröl

10 Personen

für die Klöße

625 g mageres Kalbshack
125 g gekochte Kalbszunge
150 g gekochtes Kalbsbries
5 Eier
375 g frisches Weißbrot (fein gerieben)
Salz
weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
10 EL gehackte Kräuter (Estragon, Kerbel, Schnittlauch)
125 g kleine Kapern
250 g feine Zwiebelwürfel (in heißer Butter farblos angeschwitzt)

für die Sauce

2,5 l Geflügelfond
1 l Riesling Spätlese/Auslese edelsüß
Mondamin Fix
375 ml Sahne
250 g Butter

für das Schnittlauchpüree

1,25 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz
weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
100 ml Milch
100 ml Sahne
200 g gesalzene Butter
8 EL Schnittlauchröllchen
Muskatnuss zum Abschmecken

für die Garnitur:

geklärte Butter nach Bedarf
10 TL Panko Paniermehl
Fleur de Sel
Kerbel
essbare Blüten
Kräuteröl

Für dieses Rezept, das inzwischen zu einem Klassiker der Küche von Tim Raue geworden ist (u. a. hat er die Klopse Barack Obama serviert) und ständig auf der Speisekarte der Villa Kellermann steht, findet man im Internet inzwischen diverse Varianten mit zum Teil erheblichen Unterschieden bei den Mengenangaben. Wir haben ein Rezept genommen, das dem Originalrezept relativ nahekommt und hoffen, bei den Mengen nicht zu sehr daneben zu liegen.

Der wichtigste Unterschied zu „normalen“ Königsberger Klopsen ist die Verwendung von **Kalbfleisch**, insbesondere von **Bries** und **Zunge**. Auf diese beiden Innereien sollte man unter keinen Umständen verzichten, da sie das feine Kalbsaroma verstärken. Sie müssen aber in aller Regel bestellt werden, weil kaum ein Fleischer sie vorrätig hat (geht inzwischen auch über das Internet ganz gut).

Nach Ansicht von Tim Raue ist die Qualität des **Rieslings**, der für die Sauce genommen wird, sogar noch wichtiger. Es sollte eine „*reife Spätlese mit dichtem Aroma und Restsüße*“ sein. Er schlägt sogar ganz konkret einen bestimmten Wein vor (1997 Wehlener Sonnenuhr von J. J. Prüm), der aber für unsere Verhältnisse nicht bezahlbar ist (in der Villa Kellermann nimmt er den ganz bestimmt nicht, da kosten die Klopse nur 23 EUR...). Wir haben versucht, einen – hoffentlich – vergleichbaren Riesling zu finden.

Zubereitung der Klopse (ca. 45 - 60 min):

- Zunge und Bries kochen und kleinhacken (ist etwas zeitaufwändiger und für heute schon erledigt; Hinweise dazu gibt es extra).
- Alle Klopszutaten zu einer – nicht zu weichen! – Masse verarbeiten. In den verschiedenen Rezepten werden manchmal nur Eigelbe, manchmal ganze Eier verwendet, wobei auch die Eiermengen erheblich schwanken; u. U. muss man da ein bisschen probieren und darf nicht sofort alle Eier in die Masse geben. Falls sie zu weich wird, kann man sie auch mit etwas mehr geriebenem Weißbrot binden. Das Weißbrot wird in einigen Rezepten noch mit Milch verrührt, was wir aber nicht für notwendig halten. (Für Obama hatte Raue übrigens noch süßen und scharfen Senf im Verhältnis 3:2 beigefügt, worauf wir aber heute verzichten, was die Klopse etwas milder macht.) Ein kleiner Hinweis noch zu den Kapern: Sie sind umso besser, je kleiner sie sind; die höchste Qualität haben Kapern von 4 – 7 mm Durchmesser (franz. *nonpareilles* = „ohnegleichen“). Kapern werden in Essig, in Öl oder in Salz eingelegt angeboten. In Salz haben sie einen unverfälschten Geschmack und kommen völlig ohne Zusatzstoffe aus, müssen aber vor der Verwendung etwa 20 min gewässert werden (Wasser dabei mehrmals austauschen).
- Aus der Masse mit feuchten Händen (wichtig!) pro Person 3 golfballgroße Klopse formen.
- Für den Sud Geflügelfond und Riesling zusammen aufkochen. In den kochenden Fond nacheinander einen Teil der Klopse geben, dann den Herd ausstellen bzw. den Topf von der Platte ziehen und bei geschlossenem Deckel 7 bis 10 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Klopse mit einer Schaumkelle herausnehmen, warm stellen und die nächste Lage Klopse garziehen lassen. (Durch das mehrfache Garen im Sud verdichtet sich dessen Aroma.)
- Wenn alle Klopse gar sind, den Sud durch ein Haarsieb passieren, zusammen mit der Sahne noch einmal aufkochen und mit Mondamin Fix zu einer hellen sirupartigen Konsistenz binden (keine Mehlschwitze, damit jeglicher Mehlgeschmack vermieden wird).
- Die Butter in kleine Stücke schneiden und in den heißen Sud einrühren (auf keinen Fall noch einmal kochen lassen!).
- Noch einmal mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Zubereitung des Schnittlauchpürees (ca. 45 min):

- Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
- In Salzwasser zugedeckt etwa 20 min kochen.
- Kartoffeln abgießen und bei milder Hitze im offenen Topf ausdämpfen lassen.
- Milch mit Sahne, Butter, etwas Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss aufkochen.
- Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerkleinern und die heiße Milchemischung unterrühren.
- Schnittlauch unterheben und ggf. noch einmal mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur/Serviervorschlag:

- Geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen und das Panko-Paniermehl darin goldbraun rösten.
- Die Mischung mit Fleur de Sel abschmecken.
- Jeweils etwas Sauce auf einen Teller geben und 3 Klöße + einen Klacks Kartoffelpüree portionsweise nebeneinander anrichten.
- Die Butterbrösel auf den Kloppen verteilen und das Püree mit Kerbelblättchen, essbaren Blüten und etwas Rote-Bete-Pulver dekorieren.
- Zum Schluss einige Tropfen Kräuteröl auf die Sauce träufeln.

Kochablauf:

a) vor dem 1. Gang

- Kräuter hacken
- Weißbrot reiben
- Kapern wässern (-> 20 min)
- Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, waschen in den Kochtopf legen und knapp mit kaltem Wasser bedecken (verfärben sich sonst)
- Flüssigkeiten aufsetzen (dürfte einige Zeit dauern, bis 3,5 l kochen!)

b) nach dem 1. Gang (ca. 30 – 40 min)

- Zutaten für Klöße mischen und gut verkneten
- Klöße formen
- Klöße in mehreren Lagen in den Sud legen und garziehen lassen (jeweils 7 – 10 min)
- Klöße herausnehmen und warm stellen
- Sud durch Haarsieb passieren und mit Sahne aufkochen
- Mit Mondamin binden, Butter einrühren und abschmecken

parallel:

- Kartoffeln mit etwas Salz aufkochen (-> 20 – 25 min)
- Wasser abgießen, Topf mit den Kartoffeln noch einmal auf die heiße Platte stellen und ausdämpfen lassen (dabei die Kartoffeln etwas bewegen)
- Milch mit Zutaten aufkochen
- Kartoffeln mit Kartoffelstampfer zerdrücken, heiße Milchemischung unterrühren
- Schnittlauch unterheben und abschmecken
- Panko-Mehl rösten und Speisen anrichten