

Königsberger Klopse mit Risibisi

Kategorie Fleisch **Portionen** 4 **Datum** 07.06.2011

Zutaten

3	Stck.	Schalotten	0	
250	g	Kalbshackfleisch	0	
4	EL	Kapern	0	
8	Stck.	Kapernbeeren, mittel	0	
80	g	Risottoreis	0	
400	g	Erbsen frisch	0	
240	g	Kalbsfilet, schier	0	
1	TL	Kapernsaft (Fond)	0	
1	TL	Estragon geschnitten	0	
500	ml	Geflügelbrühe	0	
30	g	Butter	0	Kalt in Würfeln
0,5	Bund	Petersilie	0	
2	Stck.	Bacon, Scheiben	0	
0,5	Stck.	Brötchen, altbacken	0	eingeweicht
0,5	Stck.	Ei	0	
8	EL	Kalbsjus	0	



bildname: könig

Zubereitung

1. Das Kalbsfilet der Länge nach halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 El Kapern fein hacken und zum Hackfleisch geben. 1 Schalotte in feine Würfel schneiden und in Butter dünsten. Ebenfalls mit dem gut ausgedrückten Brötchen und dem halben Ei zur Hackfleischmasse geben. Würzen und das Kalbsfilet damit einschlagen. Eine Alufolie buttern, zusammenrollen und dann 10 Minuten dämpfen. Aus dem Ofen nehmen und nochmal 4 Minuten ruhen lassen.
2. Den Speck und eine Schalotte fein würfeln. In Butter anschwitzen. 300g Erbsen zugeben und mit 200ml Brühe auffüllen. 8 Minuten köcheln lassen. Mixen und durch ein feines Sieb passieren. Würzen.
3. Eine Schalotte in feine Würfel schneiden und in Butter dünsten. Den Risottoreis kurz mit anschwitzen und dann mit heißer Brühe ablöschen. 10 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen und nach und nach heiße Brühe zugeben. Nach den 10 Minuten die 200g Erbsen zugeben und weitere 6-8 Minuten weitergaren. Den geschnitten Estragon zugeben
4. Die Kalbsjus erhitzen, den Kapernfond zugeben und die restlichen Kapern. Die Kapernbeeren kurz frittieren und alles anrichten.



