

mallorca klopse ...



das ist das feine, an der mediterranen küche: sie ist so klasse zu transponieren,
soll heissen, da ich nun auch meine herkunft nicht verschweige, nehme ich die traditionellen
gerichte meiner heimat & kombiniere sie mit südländischem flair ! das gilt übrigens für alle rezepte:
nicht stets den vorgetrampelten weg gehen, sondern die überlegungen sind es wert, auszutauschen,
zu kombinieren oder mutig noch andere wege auszuprobieren
die asiatische küche, die mir sehr gefällt, ist ein feines beispiel dafür

diese mallorquinischen klopse sind wahrhaft königlich, da sie nicht so brachial daher kommen,
wie ihr original .

statt halb & halbhack, nehme ich geflügelhackfleisch !

(ja, aber natürlich können sie beim metzger das bestellen, wenn sie nicht selbst einen fleischwolf haben,
doch der ist jawohl – völlig unverständnisserweise – aus der mode gekommen;
auch vom kalb, lamm oder jeglichem anderen geflügel bereitet ihr fleischer das bestimmt gerne zu !
wenn nicht ... na ja, hier in spanien wird so etwas noch gerne gemacht !

oder sie fragen mal herum, wer noch einen fleischwolf besitzt !

selbst ist der mensch

mallorquinische klopse ...

sauce:

2 schalotten & 3 knoblauchzehen fein geschnitten

120g crèmechampions, geputzt & würfeln

1 el butter

50ml weisswein

250ml geflügelfond

2 el kapern

2 tl dijonsenf, grobkörnig

meersalz

weisser pfeffer

zitrone

100g geschlagene sahn

klopse:

4 schalotten gehackt
2 tl butter
4 scheiben entrindetes toastbrot, gerne altes entrindetes weissbrot; in kleine wüfel geschnitten
1 bund estragon, geschnitten
6 sardellenfilets geschnitten
3 unbehandelte zitronen; von zweien die schale abreiben, von einer schale zesten reissen;
2 eier
800g geflügelhackfleisch

kartoffel"schnee" :

700g mehlig kochende kartoffeln
2 el butter in flocken
kapernäpfel

GO

für die sauce schalotten, knoblauch & pilze in der butter glasig anschwitzen,
mit weisswein ablöschen & die flüssigkeit ganz verkochen lassen;
den fond zugeben & um 2/3 reduzieren;
kapern, senf, salz & pfeffer zufügen;
die sahn e kurz vor dem servieren fein unterheben .

für die klopse die schaloten angehen lassen mit etwas weissweinablöschen & die gesamte
flüssigkeit zu den vorher vermengten zutaten geben;
10 min. quellen lassen & mit feuchten händen grosse klösse formen;
in h2o ca. 10 min. gar ziehen lassen oder im dämpfer ca. 20 min . garen .

für den kartoffelschnee die kartoffeln in salzwasser sehr weich garen, abgiessen
& durch eine kartoffelpresse direkt auf den teller geben (fast wie spaghetti),
butterflocken & zitronenzesten obenauf & mit kapernäpfel garnieren.

die fertigen klopse anlegen & die heisse sauce angiessen !

ein schmaus, sage ich ihnen ... fantastico ... muy rico !

¡ bon profit !