

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juli 2025 ▪  
Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Angélique Leunissen**

**„Boulet à la liégeoise“: Hackbällchen nach Lütticher Art mit Pommes frites und Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Hackbällchen:**

250 gemischtes Hackfleisch vom Schwein und Kalb  
3 Zwieback  
½ Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
70 g Butter  
50 ml Milch  
½ TL Kreuzkümmel  
1 EL mildes Paprikapulver  
1 TL Currysüppchen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebacke in der Milch einlegen. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einem großen Schlüssel Hackfleisch, Schalotte, eingelegten Zwieback, Ei, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprika, Curry und Knoblauch gut mit der Hand vermischen. Aus der Masse 2-3 Hackbällchen formen und dabei auch von einer Hand in der anderen werfen, damit die Luft rausgeht. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen von allen Seiten anbraten und rausnehmen.

**Für die Sauce:**

2 Zwiebeln  
50 g Butter  
150 ml braunes Bier  
100 ml Geflügelfond  
2 EL Balsamicoessig  
3 EL Lütticher Sirup  
40 g Rosinen  
2 EL Maisstärke  
2 Zweige Thymian  
2 Lorbeerblätter  
1 EL feiner brauner Zucker (Cassonade)  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne in Butter andünsten. Brauen Zucker und Lütticher Sirup mit einrühren und mit dem Bier ablöschen.

Rosinen, Geflügelfond, Balsamicoessig, Thymian und Lorbeerblätter einführen. 10 Minuten auf mittlere Hitze einkochen lassen. Wenn die Konsistenz der Sauce zu flüssig ist, Maisstärke mit unterrühren. Hackbällchen hineinlegen und weitere 15 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Pommes:**

4 mehligkochende Kartoffeln  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Kartoffeln schälen und in circa 0,5 mm dicken Streifen schneiden. Dann jede Länge nochmal in 0,5 mm schneiden damit Streifen entstehen. Kartoffeln waschen und gut abtrocknen. Kartoffeln für circa 5 Minuten das erste Mal in der Fritteuse frittieren und die Fritteuse auf 170 Grad erhöhen und Pommes nochmals frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und salzen.

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier  
2 TL fein würziger Senf  
200 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe, Salz, Pfeffer und Senf in einen Behälter geben und den Pürierstab hineingeben. Das Öl langsam eingießen lassen und mit dem Mixer hoch und runtergehen damit alles emulgiert.

**Für den Salat:**

1 Kopfsalat  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, Saft  
1 EL Löwenzahnhonig  
1 EL fein würziger Senf  
100 ml Olivenöl  
10 Blätter Basilikum

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Honig, Senf, Basilikum, Knoblauch und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen das Öl langsam zu einem Dressing mit untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.