

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2026 ▪**
Tagesmotto „Deutsche Nachbarländer“ mit Johann Lafer



Megan Kohnen

Belgien: Boulets liégeois mit Apfelkompott, Pommes frites und Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Bouletten:

500 g gemischtes Hackfleisch
 1 Zwiebel
 2 Scheiben weißes Toastbrot
 1 Ei, Größe M
 Milch, zum Einweichen
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 50 g Semmelbrösel
 ¼ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit etwas Milch einweichen.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Petersilie ebenfalls klein schneiden. Hackfleisch in eine Schüssel geben und das eingeweichte Brot, Zwiebel, Petersilie, Ei und etwas Semmelbrösel (nach Gefühl) dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, und alles mit der Hand vermengen. Anschließend die Hände befeuchten und gleich große Bouletten formen. Bouletten mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
 350 ml Rinderfond
 2 EL dunkles Bier
 1 EL Apfelessig
 1 EL Lütticher Sirup
 1 TL Dijonsenf
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Speisestärke, zum Abbinden
 2 EL Rosinen
 3 Wachholderbeeren
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Cassonade
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in etwas Öl in einem Topf anbraten. Cassonade darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen. Anschließend den Senf und den Sirup unterrühren und wieder ablöschen, nur diesmal mit einem Schuss Dunkelbier. Rinderfond hinzugeben mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und den Rosinen. Die Sauce mindestens 10 Minuten einkochen lassen. Anschließend die Sauce mit etwas Wasser und Speisestärke andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bouletten dazu geben und garziehen lassen.

Für die Pommes frites:

400 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 Rinderfett, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Stifte für einige Minuten in der Fritteuse bei 170 Grad vorfrittieren und dann im Korb abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren die Fritten ein zweites Mal goldbraun und knusprig frittieren, abtropfen lassen und anschließend salzen.

Für das Apfelkompott: Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Apfelwürfel mit etwas Zucker und Wasser in einen Topf geben. Äpfel bei niedriger bis mittlerer Temperatur garen lassen und immer mal wieder umrühren, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Das Kompott sollte noch stückig sein. Eine Prise Zimt dazugeben und noch etwas nachzuckern, falls das Kompott zu sauer sein sollte.

Für die Mayonnaise: Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit dem Senf in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen und nach und nach Öl einträpfeln lassen, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Das Ei, der Senf und das Öl müssen die gleiche Temperatur haben. Final mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.