

Hackbällchen nach Lütticher Art, Pommes und Salat

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

250 gem. Hackfleisch	3 Zwieback	$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Ei	70 g Butter
50 ml Milch	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 EL mildes Paprikapulver
1 TL Currypulver	Salz	Pfeffer

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 brauner Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Pommes:

4 mehligk. Kartoffeln	Öl	Salz
-----------------------	----	------

Für die Mayonnaise:

2 Eier	2 TL fein würziger Senf	200 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

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

Für die Hackbällchen:

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:

Zwiebeln abziehen, in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne in Butter andünsten. Braunen 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:

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:

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:

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

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

Angélique Leunissen am 28. Juli 2025