



Lammhackbällchen mit Jersey Blue auf geschmortem Lattich

Jersey Blue, der exzellente Blauschimmelkäse von Willi Schmid aus Lichtensteig hat ein ausgewogenes, nussiges Aroma und verleiht den Hackfleischbällchen eine ausgezeichnete, aber nicht zu deftige Würze. Gorgonzola oder Roquefort eignen sich auch, oftmals sind sie aber sehr kräftig und sollten in geringerer Menge als rezeptiert zugegeben werden.

Angerichtet werden die Hackbällchen auf geschmortem Lattich. In Portwein eingelegte Sultaninen verleihen ihm eine ganz besondere Geschmacksnote, die ausgezeichnet zum Blauschimmelkäse passt. Dazu passt gutes Brot, z.B. frische Baguette.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Lammhackfleisch
60g	Jersey Blue
30g	Zwiebel
1El	Paniermehl
1/2	Ei
1/2Tl	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl

Geschmorter Lattich:

1/2	Lattich (gross)
1	Knoblauchzehe
30g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
2El	Olivenöl
20g	Sultaninen
3El	weisser Portwein
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Sultaninen im Portwein einlegen und 1 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel fein hacken, Jersey Blue klein würfeln, zusammen mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, Paniermehl und Ei zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und sehr gut verkneten.

Mit leicht nassen Händen baumnussgrosse Kugeln formen und auf einen eingeölten Teller legen. Mit Folie abdecken und für 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Lattich längs halbieren und die Blätter ablösen. Dicke Kielteile flachschneiden (siehe Bild). Lattich zu ca. 3cm breiten Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel hacken.

Olivenöl und Butter in eine flache Pfanne geben und erhitzen bis die Butter zu schäumen beginnt. Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Lattich zugeben und mitdünsten bis er zusammenfällt, dabei ab und zu wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Sultaninen mit dem Portwein untermischen. Lattich auf der ausgeschalteten Kochplatte ziehen lassen und vor dem Anrichten nochmals aufheizen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten.

Nicht zu knapp Olivenöl in einer Bratpfanne bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Hackbällchen nochmals etwas nachrollen, damit sie möglichst rund werden, und anbraten. Temperatur etwas reduzieren, damit die Bällchen nicht zu stark, aber lebhaft brutzeln. 8 Minuten ringsum braten.

Lattich auf heissen Tellern zu einem Bett anrichten und die Pinienkerne darüberstreuen, Hackbällchen darauf legen.









