

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2020** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Sot-l'y-laisse mit Graupenrisotto, Frikassee-Sauce und Schnittlauchöl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pfaffenstückchen:**

4 Sot-l'y-laisse (Pfaffenstückchen von der Bresse Poularde)  
 50 g Mehl  
 2 Eier  
 50 g Pankomehl  
 Rapsöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sot-l'y-laisse parieren und halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst durch Mehl, dann durch Ei und zuletzt durch Pankomehl ziehen. Anschließend 2 Minuten frittieren.

**Für die Sauce:**

25 g Mehl  
 25 g Butter  
 500 ml Hühnerfond  
 300 ml Sahne  
 30 ml Champagner  
 1 Zitrone  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl hinzugeben. Fond nach und nach hinzugießen. Kochen lassen und im Anschluss Sahne hinzugeben. Zitronenschale abreiben, anschließend auspressen. Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft und Champagner abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Graupenrisotto:**

70 g Perlgraupen, mittel  
 300 ml Hühnerfond  
 10 g Butter  
 20 g Parmesan  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen. Graupen hinzugeben und leicht anschwitzen lassen. Mit etwas Fond unter ständigem Rühren ablöschen. Den restlichen Fond hinzugießen und unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen, bis die Graupen al dente sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan abschmecken. Dabei das Risotto schön cremig halten.

**Für die Garnitur:**

20 ml Schnittlauchöl  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Einige Schnittlauchblüten  
 2 braune Champignons  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons in Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Zum Anrichten das Graupenrisotto als Spiegel in einen tiefen Teller geben. Die beiden Hälften des Sot-l'y-laisse anlegen und die Sauce herum angießen. Das Schnittlauchöl auf die Sauce tröpfeln, mit den Champignons und den Schnittlauchspitzen sowie -blüten dekorieren.