Poulet-Minifilets mit einer Rhabarbersosse

La Mise en Place:

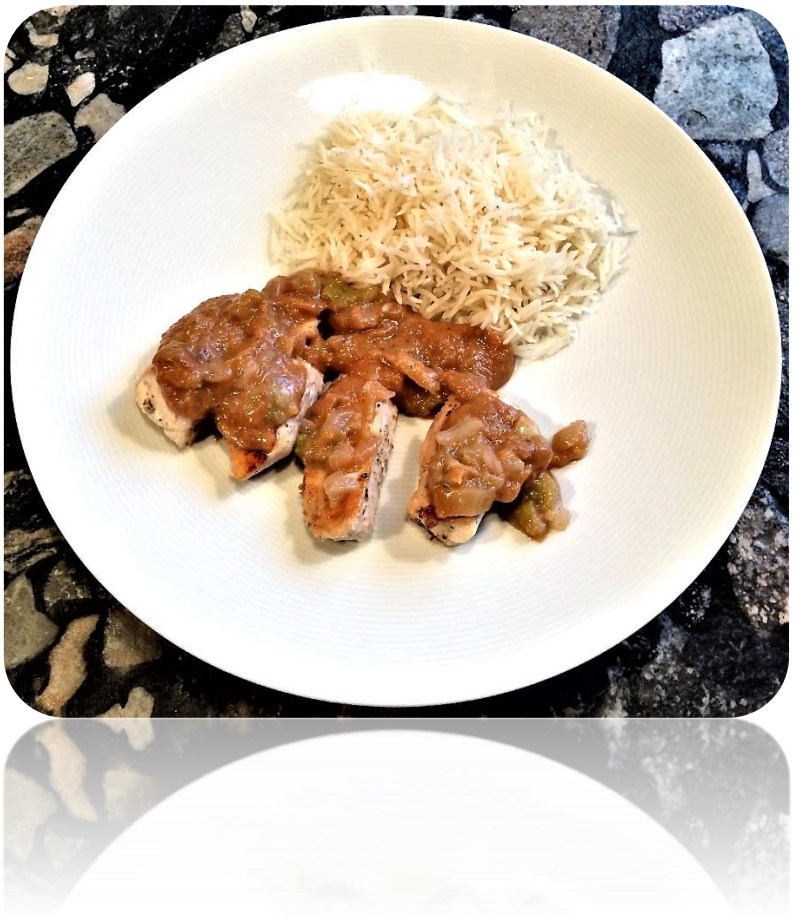
125 g Rhabarber, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 300 g Poulet-Minifilets, Pfeffermühle, Olivenöl, 1 EL Ahornsirup, 1 EL Ketchup, 1 EL weisser Essig, 1 TL grober Senf, Chili, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Rhabarber in kleine Würfel schneiden, Zwiebel hacken und Knoblauch pressen. Poulet-Minifilets mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch und Rhabarber zugeben. In vier Minuten knapp weich dünsten.
Die Hälfte der Rhabarber-Zwiebel-Mischung herausnehmen und beiseite stellen. Rest mit Ahornsirup, Ketchup und Essig drei Minuten weiter köcheln. Im Mixer fein pürieren und die beiseite gestellt Mischung wieder unterrühren. Die Sosse mit Senf würzen und mit Chili abschmecken.
In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Poulet-Minifilets darin schön goldgelb braten.

Die Vollendung:

Kurz vor dem Ende der Bratzeit das Fleisch mit wenig Rhabarbersosse bestreichen und den Rest dazu servieren.