Poulet-Saltimbocca an Balsamico-Honig-Jus auf Polenta

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

2 Pouletschnitzel, 4 Salbeiblättchen, 2 Tranchen Rohschinken, Pfeffermühle, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 dl Bouillon, 1 Stücklein Butter, 4 EL Instant-Polenta, Olivenöl, ½ dl Balsamico, 1 dl Bouillon, 1 TL Honig, Butter, ½ dl Halbrahm, Muskat, eiskalte Butterflöckchen

Die Vorbereitung:

Die Pouletschnitzel waagrecht halbieren. Jedes mit 2 Salbeiblättchen und Rohschinken belegen und mit einem Hölzchen fixieren. Auf der unbelegten Seite mit reichlich Pfeffer bestreuen. Schalotte und Knoblauch hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Pfännchen Bouillon und Butter aufkochen. Instant-Polenta einrieseln lassen und zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte quellen lassen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Pouletschnitzel darin kurz und gut anbraten. Auf die warme Platte im Ofen geben und 40 Minuten nachgaren lassen.

Schalotte und Knoblauch im Bratsatz glasig dünsten. Balsamico angiessen und den Bratsatz unter Rühren lösen. Bouillon angiessen, Honig beifügen und alles auf grossem Feuer auf ½ dl reduzieren.

Kurz vor dem Servieren die Polenta kräftig durchrühren und nochmals aufkochen und etwas Butter unterrühren. Halbrahm dazu giessen und die Polenta mit Pfeffer und Muskat bestreuen.

Den Jus ebenfalls aufkochen und eiskalte Butterflöckchen einziehen lassen.

Die Vollendung:

Polenta auf die Teller anrichten, die Poulet-Saltimbocca darauf setzen und mit Balsamico-Honig-Jus beträufeln.

Genusserhöhung:

Auf dem Fleisch vor dem Belegen 1 TL Meerrettichpaste ausstreichen!