Pouletschnitzel mit Rhabarberstückchen

La Mise en Place:

200 g Rhabarber, 1 Frühlingszwiebel, 1 EL eingelegte rosa Pfefferkörner, 1 Bund Basilikum, 2 Pouletschnitzel, Pfeffermühle, 1 EL Zucker, 1 EL Butter, 1 dl Portwein, 1 dl Bouillon, 1 EL Balsamico, Butter, eiskalte Butter, Chiliflocken

Die Vorbereitung:

Den Rhabarber in Würfel schneiden. Das schöne Grün der Frühlingszwiebel in feine Ringlein schneiden. Die Pfefferkörner spülen und hacken. Das Basilikum fein schneiden und die Pouletschnitzel mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Zucker zu hellem Karamell schmelzen. Butter zufügen und aufschäumen. Sofort mit Portwein löschen und Bouillon und Balsamico zufügen. Solange köcheln, bis sich das Karamell aufgelöst hat.

Die Rhabarberstücklein in den Jus geben und auf kleinem Feuer vier Minuten ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen. Den Jus zur Seite stellen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin beidseitig schön braten. Herausnehmen und warm stellen. Den Bratsatz mit dem Karamelljus lösen und leicht einköcheln. Eiskalte Butter in Flöckchen in die Sosse rühren. Basilikum beifügen und mit Pfeffer und Chiliflocken bestreuen.

Rhabarberstücklein, Zwiebelgrün und Pfefferkörner in die Sosse legen und erhitzen. Die Pouletschnitzel in die Sosse setzen und gut erhitzen.

Die Vollendung:

Das Fleisch anrichten, einige Rhabarberstücklein darüber verteilen und mit dem restlichen Jus umgiessen.

Das passt dazu:

Auf Reis servieren